

Tempura au calamar et légumes



Ingrédients

- 4 lamelles d'encornets
- 8 crevettes
- 1 oignon
- 1 poignée d'haricots verts
- 1 carotte
- 2 champignons parfumés (séchés)

Pour la pâte à beignet :

- 150 g de farine
- 1 oeuf
- eau froide

Pour la sauce (facultatif) :

- 10 cl de sauce Tempura
- 1 radis noir
- 10 cl d'huile de friture (que l'on peut parfumer avec 10 cl d'huile de sésame)



Préparation

Faites tremper les champignons dans de l'eau chaude 20 mn. Coupez-les en lanières de 5 mm et remettez-les dans l'eau. Emincez les carottes et l'oignon en bâtonnets de 5 mm de côté et de 5 cm de long.

Préparez la pâte à beignets : remplissez un verre de 20 cl de farine, versez-la dans un saladier. Cassez l'oeuf dans le verre et complétez avec de l'eau. Mélangez le contenu du verre, puis versez-le progressivement sur la farine en remuant avec des baguettes ou un fouet.

Mettez tous les ingrédients dans la pâte et remuez. Formez des tas entre deux cuillères à soupe, égouttez un peu et faites glisser dans un bain de friture chaud. Faites cuire 5 mn et égouttez sur du papier absorbant. Servez chaud.

Pour la sauce : râpez le radis noir dans un bol et recouvrez de sauce Tempura. Laissez macérer de 30 min à 1 heure.

Astuces de chef



- Qu'ils soient faits avec des légumes, des fruits de mer, du poisson, de la viande ou des fruits, les tempuras doivent rester très légers, croquants, avec une pâte très fine. La pâte n'étant pas épaisse, la cuisson doit être très rapide. Ne pas tenter de faire des tempuras avec des aliments contenant trop d'eau (tomates, concombre, etc.).
- Pour les crevettes, ôter la carapace et ne garder que la queue. Pour les calamars, les lamelles doivent être fines.