

Tempura de crevettes, gelée au thé vert



2 personnes



30 minutes



Moyen

Ingrédients

- 12 queues de crevettes
- De la tempura en sachet
- De l'huile de friture
- 1 c à s de thé vert
- De l'agar agar ou de la gélatine
- Le zeste de 1 citron



Préparation

Décortiquer les crevettes tout en laissant le bout de la queue.

Mettre le thé dans une tasse, la remplir avec de l'eau bouillante et ajouter le zeste de citron. Laisser infuser 15 minutes. Filtrer et réserver. Mettre l'agar agar (2 g pour 60 ml de liquide) dans le thé, faire bouillir 2 m sans cesser de tourner. Bien mélanger. Verser dans le moule et mettre au frigo pendant 12 heures.

Faire chauffer l'huile de friture.

Passer les crevettes dans la pâte de tempura et les passer dans l'huile bien chaude.

Dresser le plat avec la gelée et du riz blanc.