

Tempura aux gambas

CUISIMAGES

Réf :
2807

Type :
Crustacés

Préparation :
20 min
Repos:

Cuisson :
15 min

Coût :
  

Difficulté :
  

Origine :




Ingrédients pour 6 personnes (5 tempuras/pers)

- 30 gambas
- 1 oeuf
- 10cl d'eau froide
- 75g de farine
- 25g de maïzena
- Huile pour friture

CUISICOURS
Offrez un cours
de cuisine
www.cuisicours.com



Lavez et décortiquez les gambas en conservant la carapace au niveau de la queue.

Incisez le long du ventre pour qu'elles ne se recroquevillent pas à la cuisson.
Incisez le dos et ôtez le boyau noir.



Préparez la pâte à frire juste avant utilisation :

Mélangez l'œuf avec 10cl d'eau froide à l'aide de hashi (baguettes).

CUISIMAGES



Ajoutez la maïzena à la farine.

Tamisez sur la préparation à l'œuf.



Mélangez rapidement avec les baguettes. Ne mélangez pas trop ; il doit subsister des grumeaux.

Recouvrez les gambas de pâte à frire.



Plongez les gambas dans l'huile à 180°C et faites cuire 1 min.

Egouttez sur papier absorbant.



Conseils

Mélangez avec des baguettes afin d'obtenir exactement la consistance voulue (pâte légère et grumeleuse qui ne doit ni coller ni couler).

Variante

Utilisez des crevettes, du calmar...

De la même façon des légumes : poivrons, champignons, carottes...

Vin

Pinot Noir