

Tempura de courgettes

Pour 4 personnes

- 4 courgettes
- 150g de fécule de pomme de terre,
- 15cl d'eau gazeuse glacée
- quelques glaçons
- sel, poivre et huile de friture.



■ Une manière différente de faire les beignets, à la japonaise, avec une pâte très légère.

Servir : Bien chaud, en apéritif, ou en accompagnement d'un poisson.

Variation

Parsemez les rondelles de courgettes de poudre de curry avant de les passer dans la pâte à tempura.

■ Rincez les courgettes éliminez les extrémités, et coupez les en rondelles épaisses. Portez à ébullition de l'eau salée, et plongez les courgettes pendant 5 minutes. Egouttez.

■ Faites chauffer l'huile de friture.

■ Mélangez l'eau gazeuse et la fécule, et ajoutez les glaçons pour préparer la pâte à tempura. Assaisonnez les courgettes de poivre et de sel si besoin.

■ Passez les rondelles de courgettes dans la pâte à tempura, et plongez les dans l'huile de friture 2 à 3 minutes, jusqu'à ce que les beignets soient légèrement dorés. Réservez sur du papier absorbant.

Conseils

Veillez à ce que la pâte soit bien glacée. Vous pouvez remplacer la fécule par de la farine.