

TEMPURA

de cabillaud



2 personnes

400 g poisson

Pâte a tempura

100 gr farine

50gr féculé de pomme de terre

5gr levure chimique

2 gr sel

1 jaune d'œuf

150 ml d'eau

Mélange tous les ingrédients de la pâte et laisse reposer 10 minutes. Coupe le poisson selon la taille voulue. Trempe les morceaux de poisson dans la pâte à tempura. Les récupérer à l'aide d'une fourchette et les plonger dans de l'huile bien chaude. Laisse cuire jusqu'à ce qu'ils aient une belle couleur dorée. Dépose-les sur du papier absorbant 1 minute avant de servir.