



TEMPURA D'ASPERGES VERTES, MAYONNAISE AU CURRY ET CITRON VERT



A savoir : si vous ne trouvez pas de pâte à tempura, vous pouvez utiliser une pâte à beignets classique.

Ingrédients pour la mayonnaise : 1 jaune d'oeuf extra frais, 10cl d'huile d'arachide (tournesol pour moi), 1 c. à café de moutarde, sel, poivre, 1/2 citron vert, curry.

Dans un cul-de-poule, mettez le jaune d'oeuf, la moutarde, du sel, du poivre et versez l'huile en fouettant. Commencez avec quelques gouttes, puis quand la mayonnaise commence à s'émulsionner, ajoutez un peu plus d'huile. Une fois que la mayonnaise est montée, ajoutez un trait de jus de citron vert et un peu de curry. Réservez au frais.

<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2013 ©That's Amore! Tous droits réservés.



Ingrédients pour 4 personnes : 300gr de tempura (pâte à beignets japonaise), 16 asperges vertes de taille moyenne, 1 litre d'huile d'arachide pour la friture, fleur de sel.

Mélangez dans un saladier la tempura avec 40cl d'eau de manière à obtenir une pâte épaisse. Épluchez les asperges. Dans une casserole, faites bouillir de l'eau salée au gros sel. Plongez les asperges et laissez-les cuire pendant 2/3 minutes selon leur taille. Rafraîchissez-les dans de l'eau glacée, puis égouttez-les. Déposez-les sur du papier absorbant pour bien les essorer. Faites chauffer l'huile à 180°C, plongez les asperges une à une dans la pâte, puis dans l'huile de friture et laissez cuire 3 minutes, jusqu'à ce que la tempura soit dorée et croustillante. Transférez-les sur du papier absorbant. Salez et servez aussitôt avec la mayonnaise au curry et citron vert.