



FEUILLES DE SAUGE EN TEMPURA



Ingrédients pour 4 personnes : une vingtaine de grandes feuilles de sauge, 2 c. à soupe bombées de farine d'épautre, eau pétillante, une pincée de sel, huile d'arachides.

L'eau et le bol doivent être très froids. Versez la farine et le sel dans le saladier. Ajouter l'eau pétillante glacée petit à petit, en mélangeant, jusqu'à obtenir une pâte consistante. Trempez une feuille de sauge dedans : si la tempura reste sur la feuille, c'est bon. Sinon ajoutez plus de farine ou plus d'eau. Versez ensuite les feuilles enrobées de pâte dans l'huile chaude, le temps qu'elles dorent, puis transférez-les sur du papier absorbant. Salez et servez immédiatement.