

Chez Fabie

Tempura de tomates vertes



Ingrédients :

6 tomates vertes

1 œuf

100 g de farine

15 cl d'eau glacée

quelques glaçons

Sel

Préparation :

Commencer par battre l'œuf dans un bol. Puis ajouter l'eau glacée et incorporer la farine et le sel en mélangeant légèrement.

Ajouter les glaçons.

Faire chauffer une assez grande quantité d'huile végétale (l'huile de pépin de raisin supporte bien la cuisson). Il s'agit simplement de tremper les légumes dans la pâte puis de frire comme pour des beignets classiques. Le secret de la légèreté de la pâte tient dans les glaçons.

A accompagner de sauce soja.