

Filets de saumon et sa tempura de légumes



Pour 6 personnes

Ingrédients

6 pavés de saumon (j'ai pris des filets de saumon)
1 poivron rouge
1 poivron vert
1 poivron jaune
Farine
Un peu de bière
Huile d'olive

Ingrédients sauce tartare

200 g de mayonnaise
4 ou 5 cornichons
2 échalotes
1 oeuf dur
10 câpres

Pour la tempura, mélanger simplement de la farine avec un peu de bière jusqu'à l'obtention d'une pâte semi-liquide, y tremper le mélange de légumes préparés et coupés en bâtonnets, les faire cuire dans une friteuse, réserver au chaud, faire cuire sur la plancha chaude les filets de saumon avec un peu d'huile d'olive, ça doit rester rosé ils seront moins secs, servir les légumes en tempura et la sauce tartare avec les filets de saumon.

Sauce Tartare

Couper très finement les échalotes, écraser l'oeuf dur et hacher les cornichons, mélanger la mayonnaise avec les échalotes, l'oeuf, les cornichons et les câpres.



Imprimer la recette