

Légumes et crevettes Tempura

Ingrédients pour la panure:

1/2 tasse de farine tout usage
1 c. à table de farine de maïs
1 jaune d'œuf
2/3 de tasse d'eau pétillante très froide
1/2 tasse de glaçons

Voici les légumes que nous aimons utiliser pour du tempura:

Aubergines chinoise: coupe épaisse, car cuisson rapide

Courge/citrouille: coupe épaisse, car cuisson rapide

Brocoli: coupe épaisse, car cuisson rapide

Zuchinni: coupe épaisse, car cuisson rapide

Patates douces: coupe mince, car nécessite plus de cuisson

Racine de lotus: coupe mince, car nécessite plus de cuisson

Crevettes: Voir vidéo pour technique de coupe avant de mettre la panure: cuisson rapide

Note: vous pouvez utiliser les légumes que vous désirez, mais il faut faire attention, car différents types de légumes ont différentes durées de cuisson.

Étapes:

Dans une grande marmite, chauffer l'huile entre 350°F et 375°F. Note: il faut une grande marmite et une bonne quantité d'huile, car à chaque fois qu'on introduit des légumes dans l'huile, ceux-ci vont abaisser la température de l'huile. Une plus grande quantité d'huile permettra de conserver plus de chaleur.

Une fois que l'huile a atteint la bonne température, mélanger tous les ingrédients pour la panure Tempura et mélanger avec des baguettes, sans trop brasser (c'est correct s'il reste des grumeaux). On doit préparer le mélange juste avant de faire la friture, pour s'assurer d'avoir le mélange le plus froid possible. L'écart de température est important à avoir, car ça permet de mieux créer les petites bulles dans la pâte tempura.

Saupoudrer les légumes coupés avec de la farine AVANT de les mettre dans le mélange à pâte Tempura.

Mettre les légumes dans l'huile chaude et cuire entre 1,5 minutes et 2,5 minutes, jusqu'à ce qu'il soient dorés. Écouter la vidéo pour voir approximativement l'épaisseur de chaque légume. Le but étant d'avoir des morceaux qui cuisent dans cette durée de temps, pour ne pas brûler la panure.

Au moment de sortir les légumes, les déposer sur un papier essuie-tout pour absorber l'excédent d'huile.

Pour les crevettes, saupoudrez celles-ci de farine et les mettre dans le mélange tempura. Il vous suffira de plonger la crevette dans l'huile chaude et de la laisser cuire un peu avant. Si vous voulez ajouter plus de textures aux crevettes, la tenir horizontalement tout juste en dessous de la surface de l'huile chaude et faire couler des goûtes du mélange à tempura sur celle-ci.

Servir avec une sauce pour les légumes Tempura ou une sauce pas trop salée.

Note: Vous pouvez choisir d'augmenter l'épaisseur de la pâte à votre goût. Pour avoir une pâte plus épaisse, réduisez l'eau pétillante de moitié.