

Tempura de saumon de l'Atlantique

Ingrédients

<i>24 fines escalopes</i>	<i>Saumon de l'Atlantique</i>
<i>24 rubans</i>	<i>Carotte à faire avec un couteau économe ou une mandoline</i>
<i>24 rubans</i>	<i>Courgette à faire avec un couteau économe ou une mandoline</i>
<i>1 c. à soupe</i>	<i>Gingembre frais râpé</i>
	<i>Sel avec modération et poivre blanc au goût</i>
	<i>Huile d'arachides en quantité suffisante</i>
<i>Tempura</i>	
<i>200 g</i>	<i>Farine à pâtisserie</i>
<i>130 g</i>	<i>Fécule de maïs</i>
<i>340 ml</i>	<i>Bière blonde très froide</i>
<i>1 gros</i>	<i>Œuf</i>
<i>Sauce</i>	
<i>125 ml</i>	<i>Sauce soya Kikkoman</i>
<i>1 c. à soupe ou moins</i>	<i>Sauce piquante</i>
<i>2 c. à soupe</i>	<i>Eau très froide additionnée de quelques gouttes de jus de lime</i>

Méthode

- 1. Tailler les rubans de saumon, de carotte et de courgettes. Mélanger le gingembre le sel et le poivre avec 2 c. à soupe d'eau et badigeonner légèrement le saumon et les légumes avec un pinceau. Réserver*
 - 2. Mélanger avec un fouet la farine avec la fécule, l'œuf et la bière glacée*
 - 3. Faire chauffer l'huile à 375 °F Embrocher le saumon sur des battons de bambou le tremper dans la préparation obtenue au point 2 et le faire frire 20 à 30 secondes. Faire la même chose avec le reste de saumon et les rubans de légumes.*
 - 4. Présenter avec le mélange de sauce soya, sauce piquante et eau*
- Note Pour les amateurs, faire des rondelles d'oignon et de poivrons de couleurs et les frire après les avoir passés dans le mélange de tempura*