



Collations

Tempura de légumes printaniers dans une pâte à la bière accompagnée de sauce tartare

Pour 4 personnes.

Ingrédients

125 millilitres de bière blanche (pils)
1 cuillère à soupe huile de tournesol
125 grammes de farine (tamisée)
2 œufs
12 pointes d'asperges vertes
1 poivron rouge (en lamelles)
1 courgette (en tranches)
4 carottes (jeunes)
1/2 cuillère à café chili en poudre
1 cuillère à café de curcuma
poivre
sel

Pour la sauce

1 cuillère à soupe de câpre (coupés en deux)
2 cuillères à soupe de yaourt grec
4 cuillères à soupe de mayonnaise
3 cornichons (coupés fin)
1 échalote (ciselée)
1 œuf
1 cuillère à soupe de ciboulette (hachée fin)
1 cuillère à soupe d'estragon (coupé fin)
1 cuillère à soupe de persil (haché fin)

Méthode de préparation

Mélangez une pincée de sel à la farine. Séparez les blancs des jaunes d'oeuf et mélangez les jaunes à la farine. Ajoutez la bière, l'huile, le curcuma et le piment en poudre puis pétrissez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Couvrez d'une feuille fraîcheur et laissez reposer une heure à température ambiante.

Cuisez un oeuf dur pour la sauce tartare. Égouttez-le, rincez-le à l'eau froide puis égalez-le. Écrasez-le ensuite grossièrement avec une fourchette. Incorporez-y la mayonnaise, le yoghourt, l'échalote, le cornichon, les câpres

et les fines herbes. Salez et poivrez puis réservez au frais.

Chauffez la friteuse à 180 °C. Épluchez les carottes et coupez-les en deux dans la longueur. Battez les blancs en neige et incorporez-les à la pâte. Trempez les légumes dans la pâte puis déposez-les, en petites quantités, dans la friteuse. Cuisez-les bien dorés puis retirez-les de l'huile avec une écumoire. Faites-les égoutter sur du papier de cuisine. Éventuellement salez-les un peu puis servez le tempura avec la sauce tartare.

Ustensiles de cuisine

Friteuse

