



Collations

Plats d'accompagnement

## **Tempura d'anneaux d'oignons**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

3 centimètres de racine de gingembre (râpée)  
2 cuillères à soupe de vinaigre de vin blanc  
3 cuillères à soupe de sauce soja  
1 oignons jaunes (en anneaux)  
1 cuillère à soupe de maïzena  
1 oignon rouge (en anneaux)  
1/2 cuillère à café sel marin  
2 décilitres d'eau (glacée)  
85 grammes de farine

### **Méthode de préparation**

Réalisez un dressing à base de sauce soja, de vinaigre de vin blanc et de gingembre. Mélangez ensuite la farine, la maïzena, le sel marin et l'eau glacée (ne vous souciez pas des grumeaux !).

Trempez environ un tiers des anneaux d'oignons dans la pâte. Secouez-les pour retirer l'excès de pâte et faites-les frire à 190 ° pendant 2 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croquants.

Laissez-les ensuite égoutter sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Répétez l'opération 2 fois avec les anneaux d'oignons restants. Accompagnez de dressing au soja.

