

Tempuras de persil ,sans bouger de chez soi



Les tempuras sont des beignets appréciés par les japonais. Un vrai régal pour l'apéritif !

Les ingrédients

Une botte de persil
1 œuf froid
20cl d'eau glacée
100g de farine

La recette

On commence par laver le persil, on le sèche et on l'équeute.

Il faut ensuite faire chauffer de l'huile dans une friteuse. La température idéale est de 180°.

On prépare la pâte à tempura : il faut à tout prix que la préparation n'ait pas le temps de réchauffer, la différence de température est la garantie du succès de la recette. On tamise la farine au dessus d'un grand saladier. Dans un bol on mélange l'œuf et l'eau glacée. On fouette pour mélanger, on ajoute la mixture à la farine de manière progressive et en remuant rapidement. La pâte a besoin d'être travaillée longtemps et doit être plus liquide qu'une pâte à crêpe.

On vient ensuite tremper les branches de persil dans la pâte que l'on plonge dans le bain d'huile. On fait cuire pendant environ 45 secondes et on égoutte sur du papier absorbant.

Servir immédiatement.

On peut réaliser cette recette avec à peu près n'importe quel légume mais aussi avec des fruits de mer. La différence résidera principalement dans le temps de cuisson.