

Pâte à Tempura

Ingrédients pour 6 personnes

- 160 grammes de farine
- 10 grammes de fécule de maïs
- 6 pincées de sel
- 2 jaunes d'œufs
- 30 cl de bière

Une préparation à maîtriser pour enrober de croustillant bon nombre de produits



**Recette extraite du livre
« Cuisinez bien accompagné »
avec ma méthode Mentor
de Philippe ETCHEBEST
Chez Albin Michel**

Préparation

Mélangez la farine, la fécule de maïs et le sel dans un cul-de-poule, puis creusez un puits au centre

Versez les jaunes d'œufs et la bière dans le puits et commencez à fouetter en incorporant progressivement la farine

Fouettez énergiquement jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse et homogène

Réservez 1 heure au frais avant utilisation



Pâte à tempura avec des crevettes

