

Tempura de surimi au lemon curd salé

Pour 4 personnes
15 minutes de préparation
10 minutes de cuisson

Ingrédients

4 surimis
70g de farine
20g de fécule de maïs
5cl d'eau gazeuse
2 glaçons
Huile de friture

3 jaunes d'œufs
Le jus de 2 citrons non traités
15cl d'huile d'olive
1 pincée de sel

Préparation

Placez les jaunes d'œufs dans un saladier avec le jus de citron et le sel. Cuire la préparation au bain marie en fouettant jusqu'à ce que la préparation épaississe. Ajoutez l'huile d'olive en filet très mince comme pour monter une mayonnaise. Otez la préparation du feu et réservez au frais.

Mélangez la farine et la fécule de maïs dans un saladier. Ajoutez l'eau et les glaçons qui permettront de créer un choc thermique lors de la cuisson et de rendre votre tempura plus croquante.

Faites préchauffer votre friteuse. Coupez les surimis en quatre. Plongez-les dans la tempura et faites-les griller pendant quelques secondes. Egouttez-les sur du papier absorbant.

Dressez votre tempura sur des petites brochettes accompagnées du lemon curd bien frais.

