

Entrées chaudes aux produits de la mer

Tempura de gambas à la rapée de citron vert et piment d'espelette



26 min **20 min** **6 min** **0** **300**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

**Ingrédients pour les
tempuras**

16 **Gambas**
2 **Citron(s) vert(s)**
1 **Chapelure**
1 c. à café **Piment
d'Espelette**
1 c. à café **Safran**
1 litre(s) **Huile pour
friture**

Étape 1

Découpe des gambas

- 1 Décortiquer les gambas.
- 2 Couper les gambas en deux dans la longueur et enlever le boyau noir.

Étape 2

Assaisonnement des gambas

- 1 Assaisonner les gambas de sel et de piment d'Espelette.
- 2 Râper le zeste d'un citron vert au dessus des gambas, sans entamer la peau blanche.
- 3 Ajouter un filet d'huile d'olive.

Étape 3

Montage des brochettes

- 1 Monter les gambas sur des pics à brochettes en les piquant plusieurs fois en zigzag.
- 2 Mettre deux moitiés de gambas par brochette.

Étape 4

Préparation de la pâte à tempura

- 1 Dans un saladier, verser la poudre à tempura, un peu de safran et de piment d'Espelette.
- 2 Mélanger la poudre à tempura et délayer avec de l'eau en fouettant jusqu'à obtenir une consistance un peu plus épaisse qu'une pâte à crêpe.
- 3 Ajouter enfin un tout petit peu de farine sans mélanger.

Étape 5

Cuisson des tempuras

- 1 Vérifier la température de l'huile en plongeant quelques gouttes de pâte à tempura dans la friteuse. Des bulles doivent se former.
- 2 Bien enrober les brochettes de pâte à tempura.
- 3 Plonger les brochettes dans l'huile en les maintenant deux secondes avant de les lâcher complètement. Ne pas les déposer d'abord dans le panier où elles resteraient collées.
- 4 Remuer un peu le panier de la friteuse pour remuer les brochettes.
- 5 Cuire 1min30 à 2min en les arrosant d'huile et en les retournant avec une cuillère à soupe bien sèche.
- 6 Quand elle sont dorées, sortir les tempuras de la friteuse.

Étape 6

Dressage

- 1 Déposer les tempuras sur du papier absorbant pour boire le surplus d'huile.
- 2 Assaisonner les brochettes de sel et de piment d'Espelette.
- 3 Historier le citron vert. Couper l'extrémité de la moitié non zestée.
- 4 Dans l'assiette de dressage, déposer la moitié de citron et les tempuras en leur donnant du volume.