

Tempuras de Surimi

Difficulté : Facile

Préparation : 5 min / **Cuisson :** 1 min

Ingrédients pour 6 tempuras :

- ✓ 6 surimi
- ✓ un peu de farine
- ✓ Pour la pâte à Tempura
 - ✓ 1 jaune d'oeuf
- ✓ 50 g de farine de blé (tamisée)
 - ✓ 80 ml d'eau froide
 - ✓ Huile pour la friture

Préparation : *Recettes de Caline*

J'ai doublé les quantités pour cette recette

Préparez la pâte à tempura :

Mettre le jaune d'oeuf dans un bol et ajoutez-y l'eau et bien mélanger.

Ajoutez la farine, mélangez correctement.
Réservez.

Dans une assiette ou bol, mettre un peu de farine,
et farinez les bâtonnets de surimi.

Faites chauffer un bain de friture à 180°C.

Plongez les surimi dans la préparation jaune d'oeuf/eau/farine
et plongez-les dans l'huile de friture par 2 ou 3
et faites-les cuire 1 à 2 min

Sortez-les du bain de friture et égouttez-les correctement.

Vous reste plus qu'à les déguster .

Bon appétit à toutes & tous !!