

# 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 :

Mettez 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, mettez 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 restez plus qu'à les déguster .

**Bon appétit à toutes & tous !!**