

Beignets tempura au calamar et aux légumes (japonais)

Préparation : 30 mn

Cuisson : 5 mn

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 4 gros encornets en lamelles (ou 6 petits)
- 8 grosses crevettes (décortiquées)
- 1 gros oignon
- 1 poignée de haricots verts
- 1 grosse carotte
- 2 champignons parfumés (séchés)

pour la pâte à beignets:

- environ 150 g de farine
- 1 oeuf
- de l'eau froide

pour la sauce (FACULTATIF) :

- 10 cl de sauce Tempura
- 1 Daïkon râpé ou un radis noir
- + un bain de friture (qu'on peut parfumer avec 10 cl d'huile de sésame)

Préparation :

Faire tremper les champignons dans de l'eau chaude 20 mn. Les couper en lanières de 5 mm et les remettre dans l'eau en attendant.

Emincer les carottes en bâtonnets de 5 mm de côté et de 5 cm de long. Emincer l'oignon comme la carotte. Préparer la pâte à beignets: remplir un verre de 20 cl de farine, la verser dans un saladier. Casser l'oeuf dans le verre et compléter avec de l'eau. Mélanger le contenu du verre, puis verser progressivement sur la farine en remuant avec des baguettes, une fourchette ou un fouet pour les moins patients.

Mettre tous les ingrédients dans la pâte (y compris les lamelles d'encornet cru et les crevettes), remuer. Former des tas entre deux cuillères à soupe, égoutter un peu et faire glisser dans un bain de friture chaud. Cuire 5 mn et égoutter sur du papier absorbant. Servir chaud.

Pour la sauce, on râpe le daïkon dans un bol et on recouvre de sauce Tempura. On laisse macérer de 30 mn à 1 heure.