

# Tempura de gambas et champignons

Pour 4 personnes

Préparation : 30 min

Cuisson : 15 min

- 16 gambas crues
- 6 gros champignons de Paris
- 6 champignons shiitakés
- 150 g de farine
- 2 jaunes d'œufs
- 1 bain de friture
- sel

Pour la sauce :

- 4 cuil. à soupe de sauce soja
- 1 cuil. à s. de vin blanc
- 50 g de radis noir
- 1 cuil. à café de graines de sésame grillées.

1 Préparez la sauce en mêlant le radis pelé et râpé aux autres ingrédients. Répartissez-la dans quatre coupelles individuelles.

2 Retirez tête et carapace des gambas, en laissant le dernier anneau et le bout des queues. Incisez le dos des gambas avec un couteau bien aiguisé et éliminez le petit filament noir. Nettoyez les champignons et coupez-les en grosses lamelles.

3 Versez la farine dans un saladier. Ajoutez les jaunes d'œufs et un peu de sel.

Arrosez de 35 cl d'eau glacée en mélangeant très vite à la fourchette, sans chercher à éliminer les grumeaux. Ajoutez quatre glaçons à la pâte et réservez au frais.

4 Chauffez le bain d'huile à 180 °C. Enrobez de pâte les crevettes et les champignons et laissez-les frire 5 min. Faites des petites fournées. Égouttez à mesure sur du papier absorbant et servez sans attendre, avec les coupelles de sauce.

**Le vin :** bordeaux blanc sec ou bière blonde.



## Friture nippone

La tempura nous vient du Japon mais ce sont des missionnaires jésuites portugais qui ont introduit au XVI<sup>e</sup> siècle, les bases de cette technique là-bas. Cette friture doit son croquant à l'utilisation d'une pâte froide et peu travaillée. Utilisez-la pour le poisson en filet, le calamar en anneaux et les haricots verts. L'important est de choisir des petits morceaux pour assurer une cuisson rapide.

EXOTIQUE

Encore plus léger si vous utilisez de l'eau gazeuse glacée à la place de l'eau plate.