

Tempura

(plat japonais)

Pour 6 personnes.

300 g de poisson à chair ferme, 300 g de grosses crevettes roses, 300 g de chou-fleur, 2 oignons.

Pâte à frire : 100 g de farine, 1 œuf, sel, 1 verre d'eau.

Huile pour la friture.

Couper le poisson en dés, le chou-fleur en bouquets, les oignons en rondelles.

Les plonger ainsi que les crevettes dans la pâte à frire puis dans l'huile très chaude.

Egoutter et servir avec de la sauce au soja.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.