

# Tempura de légumes

## Accord du sommelier



Un vin blanc de Quincy, élégant aux arômes de fleurs blanches, d'agrumes et des notes poivrées.

Servir entre 10 et 12°C



## INGRÉDIENTS (pour 4 personnes)

400 g au total d'un mélange des légumes suivants ou de n'importe quel légume de la liste suivante :

- Carottes
- Courgettes
- Poivrons
- Aubergines

Pour la sauce :

- 25 g de farine
- 35 g de fécule de pomme de terre
- 60 ml d'eau
- Sel

Huile de friture (par ex. huile de tournesol)

## PRÉPARATION

1. Couper les carottes en bâtonnets moyennement épais.

Couper les courgettes en tranches d'un centimètre d'épaisseur et les poivrons et les aubergines en petits morceaux.

2. Dans un saladier, mélanger les ingrédients de la sauce. Faire chauffer l'huile dans une grande casserole ou une friteuse à environ 170°C (afin de vérifier la température, verser quelques gouttes de sauce dans l'huile. Lorsque la sauce commence à faire des bulles et à flotter à la surface, l'huile est prête).

3. Plonger les légumes dans la sauce, puis égoutter afin d'éliminer tout excès de sauce avant d'introduire doucement les légumes dans l'huile de friture.

Faire frire jusqu'à ce que la sauce soit croustillante, puis sortir les légumes de l'huile et les égoutter avec du papier absorbant.