

# TEMPURA

## FRITURE LÉGÈRE

### DE HOMARD ET AGRUMES

JAPON



ASIE



**PORTIONS :** 4

**HUILES :** PERFORMANCE / LINE

• **INGRÉDIENTS** •

Farine 100 g  
Œuf 1 jaune  
Citron vert zeste 1 pièce  
Citron jaune zeste 1 pièce  
Eau gazeuse PM  
Homard 1 pièce  
Échalotes 2 pièces

Amphora Line PM  
Citron vert ½ pièce  
Citron jaune ½ pièce  
Sauce soja 3 cuillères  
Jus de tête de homard  
Amphora Performance PM  
Sel PM

1. Confectionner la pâte à tempura avec la farine, le jaune d'œuf, les zestes de citron et l'eau gazeuse.
2. Cuire le homard de 14 à 15 minutes à l'eau bouillante salée.
3. Glacer et décortiquer la queue, les pinces et les coudes. Tailler les 2 pinces et les coudes en 4 morceaux et la queue en 12 morceaux. Réserver.
4. Confire les échalotes ciselées à l'huile Line. Laisser refroidir.
5. Tailler les citrons jaune et vert en brunoise et mélanger le tout avec les échalotes confites.
6. Monter la sauce soja, le jus de tête de homard moulu à l'huile Line puis réserver.
7. Tremper chaque morceau de homard dans la pâte à frire, passer à la friture à 150°C à l'huile Performance.
8. Égoutter, saler et servir.

**LE PLUS DU CHEF**

J'adore ce plat avec une macédoine de légumes. On peut également réaliser cette recette en remplaçant le homard par des crevettes ou des langoustines décortiquées. Environ 3 pièces par personne.



# AMPHORA

• LE SPÉCIALISTE DES HUILES PROFESSIONNELLES •