

TEMPURA DE KABOCHA

Ingrédients

Pour 3-4 personnes

- environ 300g de Kabocha
- huile de tournesol

Pour la pâte

- 50g de farine de maïs
- 50g de farine de blé
- 160 ml de l'eau

Pour la sauce

- 200 g de bouillon de poisson
- 40 ml de sauce soja
- 40 ml de mirin

** Si vous le souhaitez, vous pouvez aussi hacher du radis blanc et/ou gingembre pour servir de condiment.*

Préparation

Coupez votre courge en deux et enlevez les pépins. Coupez-la en tranche d'environ 5 mm d'épaisseur. Mettez les farines dans un grand bol et ajoutez-y de l'eau bien fraîche. Mélangez légèrement en laissant des grumeaux. * *Si on le mélange trop, la friture ne sera pas très croustillante !*

Dans une casserole profonde, verser l'huile à 3cm de profondeur et chauffez la, à 170 °C. Trempez les tranches de courge dans la farine puis plongez-les dans l'huile. Laissez-les 1 minute, ensuite tournez-les et laissez-les cuire encore 2 minutes. Sortez la tranche de courge si l'extérieur a l'air bien croustillant et les bulles de l'huile deviennent petites. Déposez les tranches alors frites sur un papier absorbant pour retirer l'excédent d'huile et réservez ou servez immédiatement !

** Ne mettez pas trop d'ingrédients en même temps car cela baisse la température de l'huile et la friture ne sera alors pas croustillante.*

Dans une autre casserole, mettez tous les ingrédients pour la sauce et chauffez à feu moyen. Une fois que la sauce bout, laissez encore 1 minute pour évaporer l'alcool du mirin.

Si vous voulez, vous pouvez préparer des condiments, tel que du radis blanc et du gingembre hachés par exemple.

