Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Chip sticks de St-Jacques enrobé de vermicelles croustillantes, dip de tempura

Ingrédients

Préparation

Mélanger la farine à tempura avec un oeuf et rajouter progressivement de l'eau pétillante en remuant jusqu'à obtention d'une pâte dense et homogène.

Piquer une noix de St-Jacques sur une brochette puis tremper dans la pâte à tempura et rouler dans les vermicelle de riz.

Pour la sauce, râper le radis blanc et le gingembre, puis éponger l'eau du radis à la main et réserver. Mélanger le bouillon dashi bonito à la sauce shoyu et au mirin puis rajouter le radis blanc et le gingembre.

Préchauffer l'huile à 180°c puis faire frire la noix de St-Jacques enrobée de vermicelles.
Lorsque les vermicelle ont bien gonflé, retirer à l'aide d'une écumoire et réserver sur du papier absorbant.

Servir les bâtonnets de St-Jacques frits avec la sauce.

Commentaires

8 brochettes en bambou

Notes :