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

courgette frite, tapenade d'algues

Ingrédients

1 courgette moyenne, 80g de farine de tempura, 1 jaune d'oeuf , 100ml de bière (genre pils), 2g de sel, Huile de friure, 4 olives noires, dénoyautés, 1 pot de tapenade d'algues, Fleur de sel, Quelques feuilles de sauge fraîche, ,

Préparation

Mélanger pour la pâte, la farine, le sel avec la bière et le jaune. Il ne faut pas que la pâte soit lisse! Réserver dans le frigo.
Tailler les olives en fines rondelles.
Tailler la courgette en rondelles de 1cm d'épaisseur. Passer la courgette par la pâte et les frire à 180°C jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Assaisonner avec de la fleur de sel.
Servir les courgettes avec une petite quenelle de tapenade dessus, terminer avec les olives et un peu de sauge.

Notes :