

Beignets de crevettes croustillants - Tempura



Ingrédients :

- 20 grosses crevettes crues décortiquées (avec queue)
- 70 g de farine de blé, 70 g de farine de riz
- 1 c à soupe de fécule, ½ sachet de levure chimique
- 1 œuf
- 150 ml d'eau gazeuse très froide
- 1 pincée de sel, poivre du moulin
- ½ c à café de paprika doux
- Huile de friture

Sauce d'accompagnement :

- 1 petite échalotte finement hachée
- 1 gousse d'ail finement hachée
- Jus d'1/2 citron vert
- 4 c à soupe de nuoc mam
- 10 c à soupe d'eau
- 2 cuillères à café de sucre en poudre

Mélanger tous les ingrédients et laisser reposer 1/2h minimum avant la dégustation.

Préparation :

1. Commencer par préparer la sauce pour que tous les ingrédients livrent toute leur saveur.
2. Préparez la pâte à beignet : Dans un saladier, mélangez les farines, la levure, une pincée de sel et du poivre, le paprika. Ajoutez l'œuf et l'eau gazeuse **bien froide** progressivement tout en fouettant jusqu'à obtenir une pâte lisse mais fluide. Ne pas trop battre. Remettre au frigo jusqu'à la cuisson (au moins 20mn)
3. Préparez les crevettes : Rincez les crevettes, séchez-les avec du papier absorbant. C'est important de bien sécher les crevettes pour qu'elles adhèrent à la pâte.
4. Enrobez les crevettes une à une, puis plongez chaque crevette dans la pâte à beignet, en la tenant par la queue. La pâte doit être le plus froid possible
5. Faites frire : Faites chauffer un bain d'huile à 170°C. Faites frire les crevettes par petites quantités pendant 2 à 3 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes. Égouttez sur du papier absorbant.
6. Servez chaud accompagné de la sauce (peut être remplacée par une sauce au piment aigre-douce achetée en commerce asiatique, plus ou moins forte selon les goûts)

Conseils :

- Gardez votre pâte bien froide pour un maximum de crouillant. Ajoutez quelques glaçons si nécessaire.
- Prévoyez au moins 4cm d'huile dans le wok ou la friteuse pour que les beignets flottent bien
- La température du bain d'huile est idéale lorsqu'en plongeant une baguette en bois dans l'huile, des bulles se forment le long de la baguette.
- Ne surchargez pas la friteuse : cela ferait baisser la température de l'huile et rendrait les beignets mous au lieu d'être croustillants.

Ces beignets légers et croustillants sont très appréciés en Asie. Ils sont servis en plat au cours d'un repas, ou en en-cas dans la journée.

La tempura est une technique de friture originaire du Japon, utilisée dans toute l'Asie, qui consiste à enrober divers ingrédients, tels que des légumes ou des fruits de mer, dans une pâte fluide et légère, avant de les frire dans une huile chaude. Le contraste de température entre la pâte (très froide) et l'huile (très chaude) fait toute la différence avec les beignets tels que nous les connaissons. Le résultat est un plat moins gras, délicieux et crouillant, devenu populaire dans le monde entier.