

Bricks, beignets, feuilletés

Tempura d'aubergines au basilic



20 min	10 min	10 min	0	252
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISON	REPOS	CALORIES

 Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la tempura

2 **Aubergine**
 125 g **Farine**
 50 g **Farine**
 1 botte(s) **Basilic**
 1 litre(s) **Huile d'arachide**
 1 **Sel**
 1 **Glaçon(s)**

Étape 1

Préparation des aubergines

- 1 Avec un couteau d'office, couper le pédoncule des aubergines et les éplucher à l'aide d'un économe.
- 2 Couper les aubergines en rondelles d'environ un 1/2 centimètre, en bâtonnets, ou en gros dés au choix.
- 3 Réserver le tout dans un plat et saupoudrer légèrement de sel.
- 4 Effeuille le basilic puis le hacher finement à l'aide d'un couteau éminceur. Parsemer le basilic sur les aubergines et laisser reposer ainsi 10 minutes.

Étape 2

Préparation des tempura

- 1 Dans un saladier, verser la farine à tempura et la détendre avec de l'eau en mélangeant avec une fourchette jusqu'à l'obtention du pâte homogène.
- 2 Ajouter un glaçon dans la pâte et réserver.
- 3 Verser de la farine normale dans une assiette creuse et fariner les morceaux d'aubergine. Tapoter pour retirer l'excédant.

Étape 3

Cuisson des tempura

- 1 Mettre une casserole d'huile à chauffer et la porter à ébullition.
- 2 A ébullition, jeter un peu de pâte à tempura dans la casserole. Si celle-ci se met à rissoler, l'huile est suffisamment chaude.
- 3 Tremper les morceaux d'aubergine dans la pâte à tempura et les plonger dans la casserole.
- 4 Retourner délicatement les tempura avec une fourchette et les laisser frire jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
- 5 Lorsqu'ils sont dorés, les débarrasser sur une recouverte de papier absorbant à l'aide d'une écumoire. Saupoudrer les beignets de sel.

Étape 4

Dressage

- 1 Superposer les tempura sur une assiette de dressage et décorer de quelques feuilles de basilic et tomates cerise coupées en deux. Servir aussitôt.