

*Entrées chaudes aux produits de la mer*

# Tempura de gambas à la rapée de citron vert et piment d'espelette



**26 min** **20 min** **6 min** **0** **300**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Ingrédients pour les tempuras

16 **Gambas**  
2 **Citron(s) vert(s)**  
1 **Chapelure**  
1 c. à café **Piment d'Espelette**  
1 c. à café **Safran**  
1 litre(s) **Huile pour friture**

### Étape 1

Découpe des gambas

- 1 Décortiquer les gambas.
- 2 Couper les gambas en deux dans la longueur et enlever le boyau noir.

### Étape 2

Assaisonnement des gambas

- 1 Assaisonner les gambas de sel et de piment d'Espelette.
- 2 Râper le zeste d'un citron vert au dessus des gambas, sans entamer la peau blanche.
- 3 Ajouter un filet d'huile d'olive.

### Étape 3

Montage des brochettes

- 1 Monter les gambas sur des pics à brochettes en les piquant plusieurs fois en zigzag.
- 2 Mettre deux moitiés de gambas par brochette.

#### Étape 4

##### Préparation de la pâte à tempura

- 1 Dans un saladier, verser la poudre à tempura, un peu de safran et de piment d'Espelette.
- 2 Mélanger la poudre à tempura et délayer avec de l'eau en fouettant jusqu'à obtenir une consistance un peu plus épaisse qu'une pâte à crêpe.
- 3 Ajouter enfin un tout petit peu de farine sans mélanger.

#### Étape 5

##### Cuisson des tempuras

- 1 Vérifier la température de l'huile en plongeant quelques gouttes de pâte à tempura dans la friteuse. Des bulles doivent se former.
- 2 Bien enrober les brochettes de pâte à tempura.
- 3 Plonger les brochettes dans l'huile en les maintenant deux secondes avant de les lâcher complètement. Ne pas les déposer d'abord dans le panier où elles resteraient collées.
- 4 Remuer un peu le panier de la friteuse pour remuer les brochettes.
- 5 Cuire 1min30 à 2min en les arrosant d'huile et en les retournant avec une cuillère à soupe bien sèche.
- 6 Quand elle sont dorées, sortir les tempuras de la friteuse.

#### Étape 6

##### Dressage

- 1 Déposer les tempuras sur du papier absorbant pour boire le surplus d'huile.
- 2 Assaisonner les brochettes de sel et de piment d'Espelette.
- 3 Historier le citron vert. Couper l'extrémité de la moitié non zestée.
- 4 Dans l'assiette de dressage, déposer la moitié de citron et les tempuras en leur donnant du volume.