Nicolas Duquenoy

Bricks, beignets, feuilletés

Tempura d'aubergines au basilic

20 min	10 min	10 min	0	252
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	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. Effeuiller 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.