

Langoustines en tempura / condiment pommes vertes curcuma



Pour 4 personnes

Préparation : 30 minutes, cuisson : 15 minutes

Ingrédients :

- 12 grosses langoustines
- Sel, poivre
- 25 g. de farine
- 50 g. de levure chimique
- 24 cl. d'eau glacée
- 200 g. de blanc d'oeuf
- 25 g. d'huile d'olive
- 30 cl. de jus de pomme verte
- 5 cl. de lait de coco
- 1 bulbe de curcuma
- 2 tiges de citronnelle
- ½ piment oiseau
- 6 citrons jaunes (jus)
- 2 gousses d'ail

Préparation :

Décortiquer les langoustines.

Préparer la pâte à tempura en mélangeant la farine, la levure, les blancs d'œuf, l'huile d'olive et l'eau glacée.

Préparation du condiment :

Eplucher le curcuma et l'ail.

Enlever la première feuille et l'extrémité des tiges de citronnelle. Les couper en deux dans le sens de la longueur, puis émincer.

Couper le curcuma et épépiner le piment.

Dans une sauteuse, faire réduire d'un tiers le jus de pomme verte, le jus de citron, l'ail, la citronnelle, le curcuma et le piment. Y ajouter, ensuite, le lait de coco et faire bouillir 2 minutes.

Mixer, filtrer et laisser refroidir au réfrigérateur.

Faire chauffer l'huile de friture, passer les langoustines dans de la farine puis dans la pâte à tempura.

Frir deux à trois minutes. Egoutter sur une grille.

Servir avec le condiment.