



Tempura de choux de Bruxelles



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Difficile



Ingrédients

20 choux de bruxelles
sel
2 tasses de farine (petites)
1 bière (froide)
1 l d'huile d'arachide
fleur de sel
sauce chili aigre-douce

Méthode de préparation

- 1.** Lavez les choux de Bruxelles et faites une entaille en croix dans le dessous (jusqu'à la moitié du chou de Bruxelles).
- 2.** Faites-les cuire 3 minutes dans de l'eau légèrement salée. Égouttez-les et passez-les sous l'eau froide. Réservez-les.
- 3.** Dans un bol, mélangez la farine et un peu de bière. Continuez à mélanger et ajoutez progressivement la bière jusqu'à obtention d'une pâte ayant la consistance d'une pâte à crêpes.
- 4.** Faites chauffer l'huile d'arachide dans une casserole à $\pm 180^{\circ}\text{C}$. Vérifiez si l'huile est assez chaude en y plongeant une goutte de pâte. Elle doit immédiatement commencer à crépiter. Enrobez les choux de Bruxelles de pâte et faites-les frire par cinq (utilisez deux fourchettes ou cuillères).
- 5.** Égouttez-les sur de l'essuie-tout et saupoudrez-les de fleur de sel. Accompagnez-les d'une sauce chili aigre-douce.