

TEMPURA D'HUITRE

Recette par Nadia Sammut - Cheffe étoilée sans gluten



SANS GLUTEN

SANS LACTOSE

ENTRÉE

INGRÉDIENTS :

Les indispensables de la recette,

- 50 g de farine de riz Kom&Sal
- 50 g de farine de sarrasin Kom&Sal

[acheter les farines ici](#)

- 80 g d'eau glacée
- 3 œufs
- 4 cl de pastis Pourpier ou salicorne
- Eau des huîtres
- Yuzu
- Condiment de citron confit
- Huile de friture à 140 °C
- Fleur de sel

PRÉPARATION DES TEMPURAS :

1. Mélanger les farines, 1 œuf et l'eau glacée jusqu'à obtention d'une pâte fine et liquide.
2. Ouvrir les huîtres et garder l'eau. Tremper les huîtres dans le jus de yuzu avant de les mettre dans la pâte à tempura.
3. Monter la température de l'huile à 140 °C dans une casserole et y faire frire les tempuras.

DRESSAGE :

- Dans une assiette de présentation, mettre du pourpier ou de la salicorne, y déposer les huîtres en tempura. Disposer le condiment de citron confit.

PRÉPARATION DU SABAYON :

- Verser les jaunes d'œufs dans un saladier. Ajouter le pastis flambé, 5 cl d'eau, et une pincée de fleur de sel. Fouettez légèrement. Faire cuire au bain-marie une dizaine de minutes, en remuant constamment. La préparation doit épaissir et devenir onctueuse. Une fois prêt, le déposer sur l'huître en tempura.



ENTREZ DANS LA KOM&UNAUTÉ

Pour construire un monde au goût meilleur
www.komandsal.fr

Et partagez les photos de vos plus belles recettes avec le #KOMUNAUTE @komandsal

