



Tempura de crevettes

Une recette de Luculent! Testé (et mangé) pour vous...

La tempura est une méthode de cuisson japonaise inspirée de la cuisine portugaise, qui consiste à faire frire rapidement des aliments crus trempés dans une pâte à frire légère et glacée. Basée sur un choc thermique, elle permet de confectionner des beignets légers et croustillants, et dont l'ingrédient principal conserve toutes ses saveurs, comme c'est le cas pour les crevettes de la recette présentée ici.

Quantité: 4 personnes - Difficulté: Intermédiaire - Préparation: 30 min - Cuisson: 10 min - Durée: 40 min

Ingrédients

- 12 gambas
- 2 cuillères à soupe de saké
- maïzena

Pour la friture

- pâte à tempura
- huile de pépin de raisin

Recette liée

- [Pâte à tempura](#)

Préparation

1. Si les crevettes sont congelées, les mettre à décongeler la veille, au réfrigérateur.
2. Bien les égoutter.
3. Retirer la tête et la carapace, tout en laissant le dernier segment et la queue.
4. L'intestin des crevettes court le long de leur dos. Il faut le retirer, car il peut leur donner un goût amer. Pour cela, à l'aide d'un petit couteau, pratiquer une incision d'environ 3 mm au milieu du dos, sur toute sa longueur. Passer un cure-dent en dessous de l'intestin pour le dégager et le retirer ensuite à la main. Si l'intestin casse, recommencer un peu plus loin.
5. Pour que les crevettes tiennent droite à la cuisson, il faut couper leurs muscles ventraux. Pour cela, placer la crevette sur le dos et faire quelques entailles perpendiculaires sur le ventre, d'une profondeur d'environ un quart de l'épaisseur de la crevette. La plier ensuite

vers l'arrière (ventre vers le haut) pour la redresser le plus possible.

6. Placer les nageoires extérieures de la queue (uropode) face à face, et les couper en biais, la pointe côté ventre. Retirer ensuite la partie pointue et dure de la queue (telson).
7. Saupoudrer les crevettes de 2 cuillères à soupe de maïzena et les malaxer délicatement.
8. Les rincer sous l'eau courante.
9. Les arroser de saké et laisser mariner une dizaine de minutes.
10. Les égoutter et les placer à plat sur une planche à découper ou une grande assiette.
11. Faire chauffer l'huile à 170-180°.
12. Préparer la pâte à tempura.
13. Saupoudrer les crevettes de maïzena sur toutes leurs faces.
14. Les tremper dans la pâte et les faire frire pendant 2 minutes.
15. Les déposer sur du papier absorbant.
16. Servir aussitôt.

Remarques ou suggestions

- Lors de la friture, ne pas frire trop de crevettes en même temps pour ne pas faire chuter brutalement la température de l'huile.
- Si les crevettes doivent être frites en plusieurs lots, remettre la pâte à tempura au réfrigérateur entre chaque lot.

Ingrédient original

- Saké