



Tempura de cabillaud



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

4 de filet de cabillaud coupé
200 ml d'eau gazeuse (glacée)
1 œuf
100 grammes de farine

Méthode de préparation

- 1.** Mélangez les ingrédients pour la pâte à tempura.
- 2.** Plongez-y les filets de cabillaud, et faites-les cuire dans de l'huile de friture jusqu'à ce qu'ils soient croquants.
- 3.** Accompagnez de frites.