



# 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.