

Millebuis



**TEMPURA DE LANGOUSTINES,
SAUCE TARTARE
& MONTAGNY**

une recette et un accord signés Cuisine et Vins de France



MONTAGNY

Le commentaire de dégustation du millésime 2013 par Karine Valentin :

“Lorsque le coing montre son nez, c’est que le chardonnay est à boire. Plus tendu en bouche qu’au nez, il distille les fines notes de fleurs et de poivres blancs sur une structure légère.”

&



TEMPURA DE LANGOUSTINES, SAUCE TARTARE

**Un peu délicat
et un peu cher**

PRÉPARATION : 30 minutes
CUISSON : 15 minutes

POUR 4 PERSONNES

- 12 belles langoustines crues
- 1 citron bio
- huile pour friture

Pour la pâte à tempura :

- 200 g de farine
- 2 œufs
- 15 cl d’eau glacée
- 3 ou 4 glaçons
- sel

Pour la sauce tartare :

- 20 cl de mayonnaise (maison ou en bocal)
- 1 œuf
- 1 oignon frais
- 1 botte de ciboulette
- poivre

Préparez la sauce : faites durcir l’œuf 10 minutes à l’eau bouillante, passez-le sous l’eau froide puis égalez-le et hachez-le au couteau.

Pelez et hachez l’oignon.

Ciselez la ciboulette. Mélangez tous ces ingrédients à la mayonnaise, poivrez et réservez au frais.

Rincez les langoustines. Décortiquez-les en ne gardant que le bout de la queue. Faites chauffer l’huile de friture.

Préparez la pâte à tempura : pilez les glaçons. Versez la farine dans une jatte. Creusez un puits au centre. Cassez-y les 2 œufs et salez. Versez l’eau glacée petit à petit en remuant à la spatule jusqu’à obtenir une pâte relativement épaisse. Incorporez la glace pilée en une seule fois et remuez jusqu’à ce que le mélange ait une consistance fluide.

Trempez les langoustines dans la pâte, une par une, et plongez-les aussitôt dans l’huile de friture bien chaude. Faites frire 3 minutes, égouttez sur du papier absorbant.

Servez aussitôt avec des quartiers de citron et la sauce tartare en saucière.

Millebuis

Cuisine et Vins
DE FRANCE