

Brocoli-Tempura avec une fine sauce au wasabi et tomates cerises sautées



Ingrédients

Pour 4 personnes

Légumes:
600 g de brocoli lavé

Pâte à Tempura:
1 jaune d'oeuf
100 g de farine de riz
100 ml d'eau froid et glacée
1 l d'huile à friture

Dip Wasabi:
4 cs Sauce S&B Wasabi
1 cs de crème fraîche
1/2 cs de Mayonnaise
1/2 de citron
sel et poivre

Accompagnements:
250 g de tomates cerises
1 oignon de printemps fin
un peu d'huile sésame
sel et poivre

Préparation

Saupoudrez les fleurons de brokolis avec 30 g de la farine de riz.

Pour la pâte, remuez légèrement les ingrédients et faites-les frire dans une poêle haute avec de l'huile.

Pour le Dip-Wasabi, mélangez tous les ingrédients et assaisonnez avec du jus de citron.

Faites sautez les tomates cerises avec les oignons de printemps et assaisonnez selon votre goût.



Haecky Import AG

Duggingerstrasse 15, Postfach, CH-4153 Reinach BL
Tel.: +41 (0)61 716 81 81, Fax: +41 (0)61 716 81 72; haecky@haecky.ch
www.haecky.ch