

Tempura de légumes, Béarnaise de légumes



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.5	Carottes jaunes	~
1	Carottes	~
0.6	Celeri branche	~
1	Courgette	~
0.2	Crème liquide	~
0.5	Eau de source gazeuse en bouteille 1,5 L CRISTALINE	~
0.01	Echalote lyophilisée en cube en boîte 155 g	0170861
0.002	Estragon déshydraté en feuille en boîte 90 g	0170862
3 litres	Huile végétale pour friture en bidon 10 L GIDOLEIC	0010461
0.5	Panais	~
	Poivre noir mignonette en sachet 1 kg CARAVELLE	0097151
1	Poivron rouge	~
1	Préparation pour tempura en sachet 1 kg GOLDEN TURTLE CHEF	0199603
0.2	Vin de France blanc 11,5° en BIB 10 L LES HAUTS DE MONTGEY	0205140
0.2	Vinaigre de cidre en bouteille verre 1 L BEAUFOR	0012318

Étapes de préparation

1

Eplucher et tailler les panais et les carottes.

- 2 Laver et éplucher les légumes. Tailler les légumes en rondelles, en lamelles, en bâtonnets. Effeuille le céleri branche avant de tailler. Réserver les feuilles de céleri. Assaisonner les légumes de sel et poivre. Réserver au frais.
- 3 Eplucher, tailler en mirepoix les carottes jaunes et panais, les cuire à l'eau salée (mouiller à niveau pas plus), laisser cuire en réduction puis incorporer la crème, porter à ébullition, passer au Blender (mixer). Lorsque le mélange est homogène, ajouter la réduction de béarnaise. Mixer rapidement et ajouter les feuilles d'estragon frais.
- 4 Rectifier l'assaisonnement, réserver au bain-marie. Cette sauce ne risque pas de clarifier car il n'y a pas de jaunes d'œufs et de beurre.
- 5 Réaliser la pâte à tempura selon les indications avec de l'eau gazeuse. Ciseler de ciboulette finement, l'ajouter à la pâte à tempura.
- 6 Plonger les légumes taillés dans la pâte à tempura. Puis, dans une huile propre à 170°C plonger les légumes séparément selon les cuissons. Laisser colorer. Retourner les beignets. Une fois dorés, les poser sur du papier absorbant. Servir chaud accompagné de la béarnaise de légumes.