

Tempura de potimarron



Préparation

- Peler puis épépiner les courges.
Les couper dans le sens de la longueur en tranches de 5 mm d'épaisseur.
- Diluer la farine et la Maïzena avec de l'eau de façon à obtenir une pâte lisse.
- Tremper les tranches de courge dans cette pâte puis les déposer dans la friture chaude.
- Laisser dorer quelques minutes.
- Egoutter sur du papier absorbant.
- Mélanger tous les ingrédients pour la sauce.
- Tremper les tempura, à table, dans la sauce.

Ingrédients

pour 6 personnes

Pour la tempura

- Un assortiment de diverses courges
- 200 g de farine type 45
- 200 g de Maïzena
- Un bain d'huile propre à 180°C

Pour la sauce

- 3 cuil. à soupe de miel de sapin
- 30 g de gingembre frais haché
- 2 gousses d'ail pilées
- 4 cuil. à soupe de sauce soja légère
- 2 cuil. à soupe de Melfor



Recette de **Daniel Zenner**

Auteur des livres tomes 1 et 2 de « *Gastronomie et Plantes Sauvages* », de « *Gastronomie et Plantes des Jardins* », du « *Dictionnaire de la Gastronomie Alsacienne* » et « *Le Foie Gras d'Alsace* »