

Tempura de saumon à la coréenne

durée totale **270 min.** 15 min. temps de préparation 15 min. temps de cuisson 240 min. temps de marinade

INGRÉDIENTS

2 portions

| | |
|-----------------|---|
| 350 g | de filet de saumon, sans peau et sans arêtes |
| 7 càs | <u>Sauce barbecue teriyaki à la Coréenne Kikkoman</u> |
| 300 g | brocoli |
| 150 g | de préparation pour tempura (= 1 sachet) |
| 2 càs | de graines de sésame |
| 1 pincée | de flocons de piment |
| 0,5 càc | de coriandre moulue |
| 1 litre | d'huile végétale pour la friture |
| 1 | citron vert, coupé en quartiers |
| | Quelques feuilles de coriandre |

PRÉPARATION

Étape 1

350 g de filet de saumon, sans peau et sans arêtes - **3 càs** Sauce barbecue teriyaki à la Coréenne Kikkoman

Commencer par couper le filet de saumon en tranches de 1,5 cm d'épaisseur, puis en lanières. Faire mariner les lanières de saumon dans la sauce barbecue teriyaki Kikkoman à la coréenne au réfrigérateur pendant 4 heures.

Étape 2

300 g de brocoli - **150 g** de préparation pour tempura (= 1 sachet) - **2 càs** de graines de sésame - **1 pincée** de flocons de piment - **0,5 càc** de coriandre moulue

Couper le brocoli en bouquets, éplucher les tiges épaisses et les couper en tranches. Mélanger la pâte à tempura avec les graines de sésame, les flocons de piment et l'eau glacée (selon les instructions sur le paquet) à l'aide de baguettes, sans trop mélanger.

Étape 3

1 litre d'huile végétale pour la friture
Chauffer l'huile dans un grand wok à 175 °C. Tremper les lamelles de saumon et les brocolis dans la pâte à tempura et les faire frire par petites quantités pendant environ 2 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés et croustillants. Les égoutter sur du papier absorbant.

Étape 4

1 citron vert, coupé en quartiers - Quelques feuilles de coriandre - **4 càs** Sauce barbecue teriyaki à la Coréenne Kikkoman
Servir la tempura avec les quartiers de citron vert et la coriandre. Utiliser le reste de la sauce

barbecue teriyaki Kikkoman à la coréenne comme trempette.