KIKKOMAN

Pakoras de patates douces et sauce sésame-tamari

durée totale **20 min.**

INGRÉDIENTS

10 portions

Légumes:

600 g	de patates douces
600 g	de carottes
600 g	d'oignons blancs
300 g	d'épinards

Pâte:

1,1 kg	de farine de pois chiche
1 litre	d'eau
4 càs	de curry en poudre
5	pincées de sel

Sauce:

200 ml	Tamari sauce soja sans gluten fermentation naturelle Kikkoman
100 ml	de vinaigre de riz
50 g	d'ail, émincé finement
10 g	de piment rouge émincé
1	bout de gingembre
2 càs	d'huile de sésame
2,5 g	de graines de sésame blanc grillé

Pour la friture:

6 litres	d'huile

PRÉPARATION

Étape 1

Légumes : éplucher les légumes et les couper en bâtonnets de 8 cm de long.

Pâte : mélanger la farine de pois chiche au curry moulu et au sel. Ajouter l'eau puis mélanger de sorte à obtenir une pâte lisse.

Sauce : mélanger tous les ingrédients ensemble.

Cuisson : faire chauffer l'huile à 180 degrés. Ajouter les légumes à la pâte et former de petites boules de la taille d'une balle de golf. Placer dans l'huile de friture et faire frire 3 minutes environ, jusqu'à ce qu'elles aient bien doré.

Pour servir : servir vos pakoras sur un plat de service, avec la sauce à côté.