

TEMPURA DE GRUYERE AOP



Préparation : 20 min. Cuisson : 3 min. Ingrédients : 4 pers.

GRUYERE AOP AU CONFIT D'ECHALOTE	SAUCE
<ul style="list-style-type: none">• 160 g de Gruyère AOP• 150 g d'échalotes• 0.5 dl de vin rouge• 10 g de sucre• 0.5 dl de bouillon de légumes• 1 cc de vinaigre de vin rouge• + sel et poivre	<ul style="list-style-type: none">• 0.5 dl de sauce poisson• 2 cs de beurre de cacahuète• 100 g de cacahuètes torrifiées• 1.5 dl de bouillon de légumes• 0.5 gousse d'ail• 1 pincée de piment rouge
TEMPURA <ul style="list-style-type: none">• 120 g de farine de riz• 60 ml de bière• 60 ml d'eau• 1 jaune d'œuf• 1 l d'huile de friture	

GRUYERE AOP AU CONFIT D'ECHALOTE

1. La veille, faire suer les échalotes dans un peu de matière grasse, sucrer et faire caraméliser.
2. Déglacer avec le vin rouge et le vinaigre de vin, faire réduire à sec.
3. Mouiller avec le fond de légumes et laisser mijoter.
4. Assaisonner et laisser refroidir.
5. Couper le Gruyère AOP en bâtonnets ou une autre forme qui vous plaît. Les mélanger dans le confit d'oignon et laisser mariner au frais.

TEMPURA

1. Le jour même, préparer la pâte à beignets en mélangeant avec énergie la farine avec l'eau et la bière. Ajouter le jaune d'œuf. La pâte doit avoir une consistance moyennement liquide.
2. Réserver au froid pendant 2 heures.
3. Couvrir chaque morceau de Gruyère AOP de pâte à frire en les plongeant dans cette pâte.
4. Frire quelques minutes jusqu'à ce que les tempuras soient bien colorées.

SAUCE

1. Hacher l'ail finement.
2. Faire fondre le beurre de cacahuète, ajouter l'ail. Ajouter les cacahuètes hachées grossièrement.
6. Ajouter le bouillon de légumes et le piment. Rectifier l'assaisonnement.

BON APPETIT