

LIERRE TERRESTRE EN TEMPURA

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
Farine tamisée	100 gr
Fécule de pomme de terre	50 gr
Levure	1/2 sachet
sel	1 càc
Oeuf	1 jaune
eau froide	15 cl
Lierre terrestre	1 poignée (tiges et feuilles)

Préparation

1. Mélanger tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte fluide, d'une consistance à peu près équivalente à celle d'une pâte à crêpes. Réserver au frais.

2. Rouler tiges et feuilles de lierre terrestre en une boulette et l'immerger dans la pâte à frire (bien froide) avant de la frire à l'huile (180°) Egouter et servir chaud.
