

# 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.  

---

---