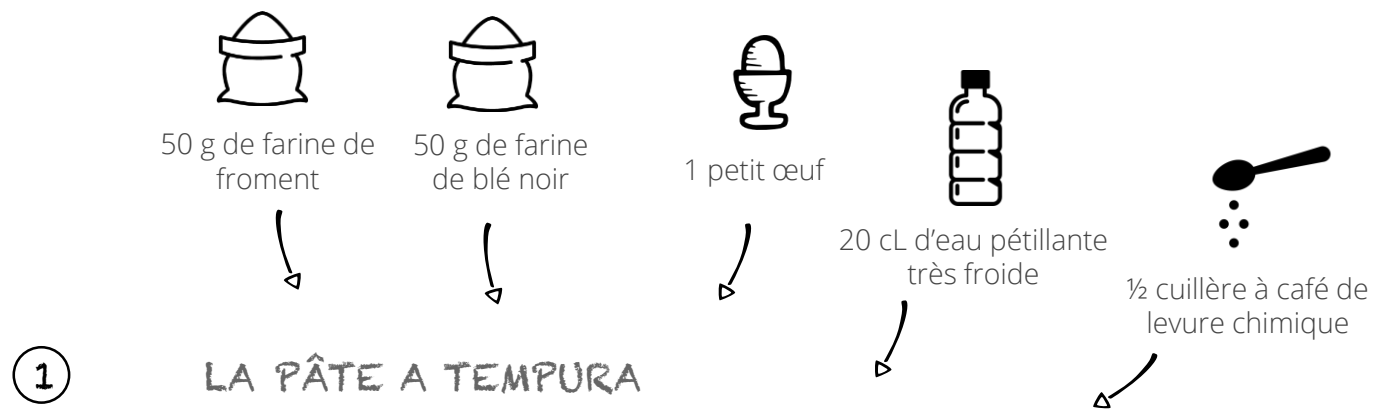


Les tempuras de sardines

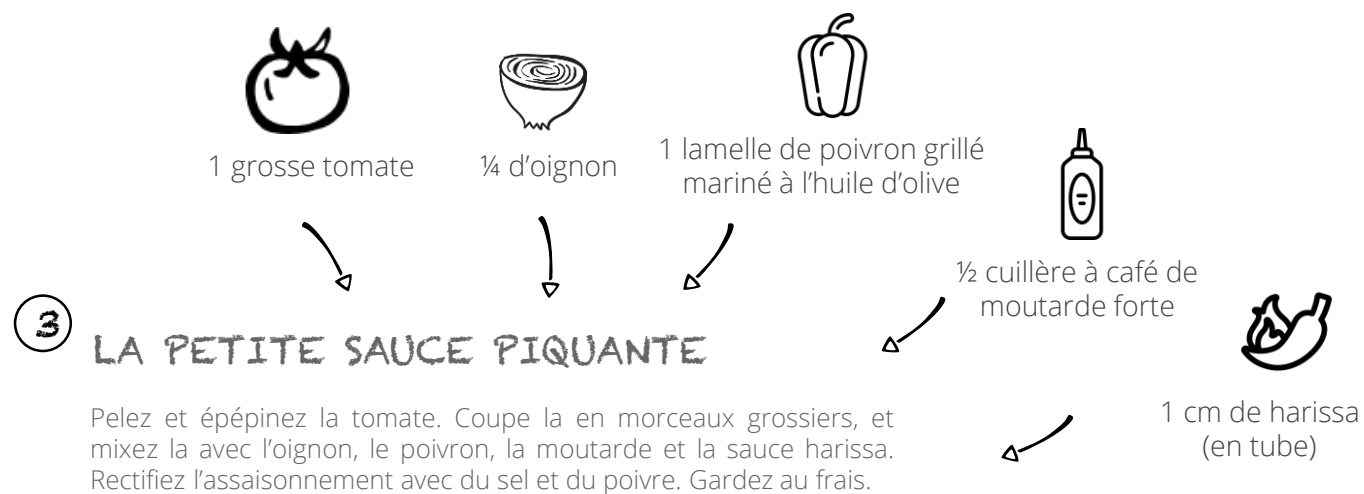
Pour 6 à 8 personnes à l'apéro



Mélangez les deux farines et la levure, puis ajoutez l'œuf battu. Versez l'eau et mélangez rapidement, sans vous soucier des grumeaux. Gardez au réfrigérateur jusqu'au dernier moment.



Sort délicatement les filets de sardine de leur boîte, et égouttez-les sans les briser (c'est que c'est fragile !). Faites chauffer l'huile à 180°C. Sans thermomètre, vous pouvez vous dire que c'est bon quand un peu de pâte à tempura jetée dans l'huile remonte en surface en frétilant. Saisissez délicatement une sardine entre vos doigts, et plongez-la dans la pâte à tempura, puis dans l'huile. Sortez-la au bout de 30 secondes, et posez-la sur du papier absorbant. Faites de même avec toutes les sardines, et plusieurs en même temps, pour aller plus vite !



Pelez et épépinez la tomate. Coupez-la en morceaux grossiers, et mixez-la avec l'oignon, le poivron, la moutarde et la sauce harissa. Rectifiez l'assaisonnement avec du sel et du poivre. Gardez au frais.

4

Voilà, il ne vous reste plus qu'à vous saisir, avec les doigts, d'une sardine, et de la tremper dans la sauce piquante, et de la déguster... Bon apéro !