

Tempura



Ingrédients :

- 400 g de légumes
- 100 g de farine
- 100 g de YUMGO Entier
- 100 g de chapelure



Préparation :

1. Couper les légumes en fines lamelles.
2. Mettre la farine, le YUMGO et la chapelure dans 3 bols différents.
3. Tremper les légumes dans le YUMGO puis dans la farine, de nouveau dans le YUMGO et dans la chapelure pour finir.
4. Frire les légumes dans une poêle avec un fond d'huile.
5. Déposer sur un papier absorbant avant de déguster.