

# Recettes

## Tempura (beignets) de tomates cerises

---



### Ingrédients (pour 4 personnes)

---

20 tomates cerises  
200 g. (ou 7/8 de tasse) de farine (tout-usage ou spéciale pour tempura)  
160 ml. (ou un peu plus d'½ tasse) d'eau  
1 cuillère à café de sel  
Huile (de colza, d'olive, de carthame, ou autre) pour la friture

### Préparation

---

1. Enlever la partie dure au sommet des tomates, puis percer la peau en 2 ou 3 endroits avec un cure-dent.
2. Préparer la pâte en mélangeant la farine et l'eau. Ajouter le sel.
3. Tremper les tomates dans la pâte, puis faire frire à une température comprise entre 170° C et 180° C pendant environ 30 secondes.
4. Déposer sur plusieurs épaisseurs d'essuie-tout pour absorber l'excès d'huile.