



# Tempura de cabillaud



**Temps de préparation**

30 min à 1h



**Difficulté**

Facile



## Ingrédients

4 de filet de cabillaud coupé  
200 ml d'eau gazeuse (glacée)  
1 œuf  
100 grammes de farine

## Méthode de préparation

- 1.** Mélangez les ingrédients pour la pâte à tempura.
- 2.** Plongez-y les filets de cabillaud, et faites-les cuire dans de l'huile de friture jusqu'à ce qu'ils soient croquants.
- 3.** Accompagnez de frites.