

HCM  
HUÎTRES  
*Charente Maritime*

N° 26

TEMPURA  
D'HUÎTRES,

sur condiment

Betterave rouge

Balsamique





## TEMPURA D'HUÎTRES, sur condiment Betterave rouge Balsamique



4 personnes



30 minutes



6 minutes

### INGRÉDIENTS

**Huîtres HCM** 24 unités  
**Betterave Rouge** 300 g  
**Échalote** 100 g  
**Vinaigre Balsamique**  
 15 cl  
**Farine à Tempura** 250 g  
**Eau** 35 cl

- Ouvrir les Huîtres**, les décoquiller dans une casserole puis les raidir à feu vif rapidement.
- Tailler** l'échalote et la betterave rouge en petits cubes.
- Mettre un peu d'huile d'olive** dans une casserole, y **faire suer** les échalotes ainsi que les betteraves, déglacer avec le vinaigre balsamique et laisser cuire pendant **15 à 20 minutes** tout doucement jusqu'à évaporation complète du vinaigre (rectifier l'assaisonnement sel/poivre).
- Mettre la friteuse à **Chauffer à 180° C**
- Mélanger la farine** à Tempura avec l'eau petit à petit pour éviter les grumeaux jusqu'à la consistance voulue (pas trop liquide surtout).
- Mettre les huîtres** sur un pic et les tremper dans la pâte à frire et les plonger environ **1 minute dans la friteuse** (c'est la coloration du beignet qui vous donnera la cuisson parfaite)
- Disposer dans la coquille** une cuillère de la préparation à la betterave Puis y déposer le beignet d'huître