# Fish and Chips en tempura

PAR LA POPOTTE SANS CHICHIS

## Ingrédients

2 filets de limande

100 g de farine

30 cl d'eau glacée

1 jaune d'œuf

1 citron

Huile pour friture

Sel

Pour la pâte, battre le jaune en omelette et ajoutez 30 cl d'eau glacée en mélangeant.

Incorporez la farine petit à petit.

Vous devez obtenir une pâte lisse et onctueuse.Assaisonnez en sel, poivre.

Dans une poêle épaisse, faites chauffer de l'huile pour friture en quantité suffisante.

Quand elle est bien chaude, trempez vos filets de limande dans la pâte et plongez-les délicatement dans l'huile.

Faites frire environ 3 min jusqu'à ce que vos filets soient bien dorés.

Egouttez-les sur du papier absorbant.

Salez.

Servez avec des quartiers de citrons.