



## SUCETTES DE SAUMON, TEMPURA AU CITRON & PAVOT

PAR NATHALIE NGUYEN

### ETAPES DE PRÉPARATION :

- 1 Piquez les morceaux de saumon sur les pics à brochette. Farinez légèrement.
- 2 Dans un cul de poule, mélangez la farine, la maïzena, l'eau gazeuse, le zeste des citrons jaunes, les œufs et les graines de pavot.
- 3 Trempez les brochettes dans la mixture.
- 4 Chauffez l'huile de friture et faites frire les brochettes.

### POUR 40 BOUCHÉES :

- 4 paquets de cœur de saumon fumé Labeyrie L'apéritif,
- 100 g de farine,
- 100 g de maïzena,
- 200 g d'eau gazeuse,
- Huile de friture,
- 5 citrons jaunes,
- 2 œufs,
- Graines de pavot.