

Tacos de doré en tempura

par **DANIEL VÉZINA**

Quantité : **12 portions** | (2) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **15 min**

Préparation **10 min**

Cuisson **5 min**



PUBLICITÉ

Ingrédients

2 dorés en filet

12 petites tortillas de maïs de 12 à 15 cm de diamètre

1 belle laitue Boston ou iceberg

1 grosse tomate coupée en brunoise

1 botte de coriandre fraîche

1 recette de mayo chipotle

Sel au goût

PÂTE À FRIRE À LA BIÈRE :

15 ml (1 c. à soupe) de levure sèche active

60 ml (4 c. à soupe) d'eau tiède

250 g (2 tasses) de farine

340 ml (1 1/2 tasses) de bière blonde, température pièce

1 bonne pincée de sel

MAYONNAISE CHIPOTLE

3 jaunes d'oeufs

15 ml (1 c. à soupe) de moutarde de Dijon

15 ml (1 c. à soupe) de vinaigre de vin rouge

125 ml (1/2 tasse) d'huile d'olive

30 ml (2 c. à soupe) de purée de piment chipotle

Préparation

DORÉ :

1. Couper les filets de doré en morceaux d'environ 30 g ou 1 once.
2. Tremper les tranches de poisson dans la pâte et faire frire à 350 °F (180 °C) 2 minutes de chaque côté.
3. Bien éponger et saupoudrer de sel.

PÂTE À FRIRE À LA BIÈRE :

1. Délayer la levure avec l'eau tiède. Placer la farine dans un bol et faire une fontaine au milieu.
2. Ajouter la bière au centre avec la levure.
3. Bien mélanger avec un fouet, mais ne pas battre trop énergiquement et ajouter la bière. Laisser reposer une heure à la température pièce avec une pellicule de plastique sur le bol. Réserver.

MAYONNAISE :

1. Mélanger les jaunes avec la moutarde et le vinaigre de vin dans un cul de poule.
2. Incorporer l'huile doucement à petit filet, mélanger énergiquement, ajouter la purée de piment et bien mélanger. Réserver.

MONTAGE :

1. Déposer sur les tacos, un peu de laitue ciselée, de la brunoise de tomates, de la coriandre fraîche, un peu de mayonnaise chipotle, un morceau de poisson et remonter un filet de mayonnaise sur le dessus.

 [Voir la vidéo de la recette](#)