

Huitre frite炸生蚝 Zhà shēngháo



Huitres frites, servies de façon très simple mais spectaculaire dans leur coquille.

Ingrédients

Pâte à frire

- 250 ml (1 tasse) de farine tout usage non blanchie
- 45 ml (3 c. à soupe) de fécule de maïs
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de sel
- 125 ml (1/2 tasse) de bière blonde
- 125 ml (1/2 tasse) d'eau

Huîtres

- 36 huîtres fraîches décortiquées et épongées
- 125 ml (1/2 tasse) de farine tout usage non blanchie
- Huile de canola pour la friture
- Vinaigre de malt (facultatif)
- Quartiers de citron (facultatif)

Préparation

Pâte à frire

1. Dans un bol, mélanger la farine, la fécule et le sel. Ajouter la bière, l'eau et bien mélanger à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Réserver.

Huîtres

2. Préchauffer l'huile de la friteuse à température élevée. Préchauffer le four à 38 °C (100 °F). Déposer une feuille de papier absorbant ou une grille sur une plaque de cuisson.
3. Dans un bol, fariner les huîtres et les secouer pour en retirer l'excédent. Les enrober de pâte à frire. Frire environ six huîtres à la fois jusqu'à ce qu'elles soient dorées, soit de 3 à 4 minutes. Égoutter sur la plaque. Réserver dans le four au chaud et répéter l'opération avec le reste des ingrédients. Servir avec un trait de vinaigre de malt ou des quartiers de citron.