

Tempura à la banane vanille de bourbon

RECETTE GROUPE 4 **100 PORTIONS** **Famille de produit : Pâtisserie**

Denrées			Technique
	unités	quantités	<p>Laver, éplucher, tailler en rondelles épaisses les bananes. Les tremper dans la pâtes à beignet. Cuisson en friteuse à 180°C. Egoutter sur du papier absorbant, servir tiède</p>
Eléments de base			
Banane pas trop mures	pièces	10	
Preparation pates a beignet des freres tang	sachet	7	
vanille	U	1	
<p><i>PM : pour mémoire</i> <i>QS : quantité suffisante</i></p>			