

Tempura de fleurs de courgettes

RECETTE GROUPE 5 **100 PORTIONS** **Famille de produit** Entrée chaude

Denrées			Technique
	unités	quantités	
Eléments de base			<p>Trier, parer, laver, égoutter les fleurs. Confectionner la pâte à beignet, ajouter dans la pâte le basilic ciselé. Cuisson à 180°C en friteuse. Servir tiède</p>
Fleurs de courgettes	Pieces	100	
Préparation pâte a beignet des frères Tang	sachet	10	
Basilic	bottes	4	
<p><i>PM : pour mémoire</i> <i>QS : quantité suffisante</i></p>			