

Fondue chinoise & rouleaux aux champignons

durée totale **40 min.** 30 min. temps de préparation 10 min. temps de cuisson

Données nutritionnelles (par portion):
1.715 kJ / 410 kcal

Matières grasses: **18 g** Protéines: **11 g**
Glucides: **52 g**

INGRÉDIENTS

4 portions

10	champignons de Paris
8	feuilles de riz
4	pleurotes du panicaut, coupés en tranches
1	brocoli
1	carotte
2	pommes de terre
200 g	de céleri-rave
1	poivron
4 càs	de mayonnaise
2 càs	<u>Sauce pour wok Teriyaki</u> <u>à l'ail confit Kikkoman</u>
2 càs	de ketchup
1 càc	de curry en poudre
4 càs	<u>Sauce au sésame</u> <u>Kikkoman</u>
1 càs	<u>Sauce soja fermentation</u> <u>naturelle Kikkoman</u>
800 ml	de bouillon de légumes
200 ml	de vin rouge ou blanc
2	feuilles de laurier
10	grains de poivre noir

PRÉPARATION

Étape 1

10 champignons de Paris - **8** feuilles de riz - **4** pleurotes du panicaut, coupées en tranches - **1** brocoli - **1** carotte - **2** pommes de terre - **200 g** de céleri-rave - **1** poivron
Émincer finement les champignons de Paris.
Réhydrater les feuilles de riz dans de l'eau, déposer les lamelles de champignons entre deux feuilles, puis les rouler pour former vos rouleaux de champignons. Couper les pleurotes en tranches épaisses. Laver le brocoli, la carotte et les pommes de terre, puis les détailler en morceaux de la taille d'une bouchée. Faire tremper les pommes de terre dans un bol d'eau fraîche. Éplucher le céleri-rave et le couper en dés. Couper le poivron en bâtonnets épais. Faire cuire à la vapeur ou à l'eau le brocoli, la carotte, les pommes de terre et le céleri-rave jusqu'à ce qu'ils soient juste tendres.

Étape 2

4 càs de mayonnaise - **2 càs** Sauce pour wok Teriyaki à l'ail confit Kikkoman **2 càs** de ketchup - **1 càc** de curry en poudre - **4 càs** Sauce au sésame Kikkoman **1 càs** Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman

Préparation des sauces :

Sauce à l'ail : mélanger la mayonnaise avec la sauce pour wok Teriyaki à l'ail Kikkoman jusqu'à obtenir une texture lisse.

Sauce au curry : mélanger la mayonnaise, le ketchup et la poudre de curry.

Sauce au sésame : mélanger la sauce sésame Kikkoman avec la sauce soja Kikkoman.

Étape 3

800 ml de bouillon de légumes - **200 ml** de vin rouge ou blanc - **2** feuilles de laurier - **10** grains de poivre noir

Dans un caquelon à fondue, verser le bouillon de légumes et le vin, puis ajouter les feuilles de laurier, le poivre noir en grains et les pleurotes du panicaut coupés en tronçons de l'étape 1. Porter le tout à ébullition.

Étape 4

À l'aide de pics à fondue, plonger les légumes, les rouleaux de champignons et les morceaux de poivron de l'étape 1 dans le bouillon chaud de l'étape 3 et les laisser cuire à votre goût. Napper ou tremper généreusement dans les sauces préparées à l'étape 2.