

Bouillon de champignons, topinambour et oseille

durée totale **60 min.** 30 min. temps de préparation 10 min. temps de cuisson 20 min. temps de repos

INGRÉDIENTS

10 portions

Topinambours:

- 1,5 kg** de topinambours, pelés, hachés grossièrement
- 100 ml** d'huile d'olive
- 20 g** d'ail, pressé
- 10 g** de thym
- 20 g** de sel

Bouillon de champignons:

- 1 kg** de champignons sauvages, mélange, nettoyés
- 200 g** d'échalotes, finement ciselées
- 1 litre** de fond de champignons sauvages
- 200 ml** [Sauce à base de Sauce Soja et d'huile de sésame, pour salade à base de poisson dite Poke Kikkoman](#)

Tempura d'oseille:

- 10** feuilles d'oseille
- 100 g** de préparation pour pâte à tempura
- Huile végétale neutre (friture)
- 20 g** de shichimi togarashi
- 20 g** d'herbes sauvages

PRÉPARATION

Étape 1

Préchauffer le four à 200 °C (ventilé).

Étape 2

Mélanger les topinambours avec l'huile, le thym, l'ail et le sel. Rôtir sur plaque 20–25 minutes.

Étape 3

Pendant ce temps, sauter les champignons et les échalotes à l'huile à feu vif 2–3 minutes. Mouiller au fond de champignons. Porter à ébullition, puis ajouter la Sauce Kikkoman pour Poke Bowl.

Étape 4

Préparer la pâte à tempura (selon instructions emballage). Tremper les feuilles d'oseille et frire à environ 170 °C jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Assaisonner au togarashi.

Étape 5

Dressage : Verser les champignons et une quantité généreuse de bouillon en assiettes creuses. Déposer les topinambours, garnir avec le tempura d'oseille et les herbes sauvages.