KIKKOMAN

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.