KIKKOMAN

Frites de polenta avec mayonnaise aux agrumes

durée totale **20 min.** **5 min.** temps de préparation **15 min.** temps de cuisson **180-240 min.** temps de repos

INGRÉDIENTS

10 portions

Pour les frites :

1 litre	d'eau ou de bouillon de légumes
400 g	de polenta
75 g	de parmesan râpé
15 g	de pâte de truffe
55 ml	Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman
2 g	de poivre moulu
	Huile de tournesol pour la friture

Pour la mayonnaise aux agrumes :

100 g	d'œuf entier
10 g	de zeste de citron
12 g	de zeste d'orange
60 ml	Ponzu - un Mélange de Sauce Soja et Vinaigre, goût Citron Kikkoman
10 g	d'ail finement haché
5 g	de sel
700 ml	d'huile de tournesol

Pour servir :

10	quartiers de citron
10 g	de flocons de sel fumé

PRÉPARATION

Étape 1

Dans une casserole, porter l'eau ou le bouillon de légumes à ébullition. Incorporer progressivement la polenta en fouettant pour éviter les grumeaux. Laisser mijoter à feu doux pendant environ 10 minutes en remuant de temps en temps et assaisonner avec la sauce soja Kikkoman, le poivre, le parmesan et la pâte de truffe.

Étape 2

Verser la polenta sur une plaque à pâtisserie 1/1 gastro recouverte de papier sulfurisé, l'étaler et la laisser refroidir au réfrigérateur pendant 3 à 4 heures.

Étape 3

Mettre l'œuf, le zeste de citron, le zeste d'orange, le Kikkoman Ponzu Citron, l'ail et le sel dans un mixeur et mélanger brièvement. Faire tourner le mixeur sur la position la plus basse et verser l'huile en un mince filet jusqu'à l'obtention d'une mayonnaise épaisse et crémeuse.

Étape 4

Une fois que le mélange de polenta a pris, couper des frites (d'environ 1,5 cm d'épaisseur) à l'aide d'un couteau bien aiguisé et les faire frire dans de l'huile chaude à 175 °C pendant 5 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Étape 5

Servir les frites garnies de mayo, de quartiers de

citron et de sel fumé.