

# Kumpir au maitake et chou rouge

durée totale **120 min.** 52 min. temps de préparation 8 min. temps de cuisson 60 min. temps de repos

## INGRÉDIENTS

10 portions

### Pour la crème de pois :

- 600 g** de petits pois surgelés précuits
- 100 g** de purée de noix de cajou
- 20 g** de pâte de wasabi
- 50 ml** de jus de citron vert
- 10 g** de zestes de citron vert
- 5 g** d'ail en poudre
- 10 g** de sel

### Pour la salade de chou rouge :

- 400 g** de chou rouge, finement émincé
- 100 ml** Sauce Yakitori - Nappages & Marinades Kikkoman
- 100 ml** Assaisonnement pour riz à Sushi Kikkoman
- 50 ml** Kikkoman Toasted Sesame Oil
- 20 g** de graines de sésame blanc grillées

### Pour servir :

- 10** patates douces d'environ 300 g chacune
- 50 ml** d'huile végétale, pour la cuisson
- 500 g** de maitakes, effilochés en morceaux
- 100 ml** Ponzu - un Mélange de Sauce Soja et Vinaigre, goût Citron Kikkoman
- 50 g** de pousses de petits pois

## PRÉPARATION

### Étape 1

Faire cuire les patates douces au four à chaleur tournante à 160 °C pendant environ 60 minutes. Pendant ce temps, plonger les petits pois dans une casserole d'eau bouillante salée et les faire cuire pendant 4 à 5 minutes. Les refroidir immédiatement dans de l'eau glacée. Réserver 200 g de petits pois pour le dressage. Mixer le reste avec la purée de noix de cajou, la pâte de wasabi, le jus et les zestes de citron vert, l'ail en poudre et le sel, jusqu'à obtenir une crème lisse.

### Étape 2

Pour la salade, malaxer le chou rouge avec la Sauce Yakitori Kikkoman, l'Assaisonnement pour riz à Sushi Kikkoman et l'Huile de sésame grillé Kikkoman. Ajouter les graines de sésame.

### Étape 3

Faire chauffer l'huile végétale dans une poêle. Saisir les maitakes à feu vif pendant 2 à 3 minutes. Ajouter le Ponzu citron Kikkoman et poursuivre la cuisson pendant 1 minute.

### Étape 4

Ouvrir les patates douces dans la longueur. Les garnir de crème de petits pois au wasabi, puis ajouter la salade de chou rouge et les maitakes. Terminer avec les petits pois réservés et les pousses de petits pois.