

Navets de mai, crème de chou et pissenlit

durée totale **60 min.** 14 min. temps de préparation 46 min. temps de cuisson

INGRÉDIENTS

10 portions

Huile au paprika:

- 200 ml** d'huile d'olive
- 30 g** de paprika fumé
- 30 g** d'ail, pressé
- 20 g** de gingembre, haché grossièrement

Crème de chou pointu:

- 50 ml** d'huile végétale
- 500 g** de chou pointu vert, finement émincé
- 200 g** de céleri, en dés
- 200 g** d'échalotes, ciselées
- 10 g** de baies de genièvre
- 1,5 litre** de fond de légumes
- 20 g** de sel
- 50 g** de persil (avec tiges)

Navets de mai:

- 1 kg** de navets de mai, pelés, coupés en quatre
- 50 ml** d'huile d'olive
- 200 ml** de fond de légumes
- 200 ml** [Sauce sushi sans gluten Kikkoman](#)

Croutons:

- 500 g** de pain rustique, déchiré à la main
- 100 ml** d'huile végétale
- Sel

Garniture:

- 200 g** de feuilles de pissenlit
- 200 g** de navets de mai, finement tranchés
- 20 ml** [Assaisonnement pour riz à Sushi Kikkoman](#)

PRÉPARATION

Étape 1

Huile au paprika : Chauffer l'ail, le gingembre et le paprika à la poêle avec un trait d'huile (3–4 min). Ajouter le reste de l'huile, monter à environ 100 °C. Laisser infuser, refroidir et passer au chinois ou à l'étamine.

Étape 2

Crème de chou : Suer le chou, le céleri, les échalotes et le genièvre à l'huile (4–5 min) sans coloration. Mouiller au fond de légumes, saler, couvrir et cuire environ 20 min. Mixer au blender avec le persil jusqu'à obtenir une crème lisse, puis passer au tamis.

Étape 3

Navets: Suer les navets à l'huile d'olive (2-3 min). Déglacer au fond de légumes, cuire environ 10 min (al dente). Enrober avec la Sauce Sushi sans gluten Kikkoman.

Étape 4

Croutons: Chauffer l'huile à 160 °C. Frire le pain 3-4 min jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Saler.

Étape 5

Dressage : Mariner brièvement les navets tranchés avec l'Assaisonnement pour riz à sushi Kikkoman. Dresser la crème et l'huile au paprika. Disposer les deux textures de navets et les croutons. Garnir de pissenlit et d'un filet d'Assaisonnement pour riz à sushi Kikkoman.

