

Pleurotes braisés au kimchi de carottes

durée totale **90 min.** 30 min. temps de préparation 60 min. temps de cuisson 20 min. temps de repos

INGRÉDIENTS

10 portions

Pour les carottes de kimchi :

- 700 g** de carottes, pelées
- 15 g** de sel
- 10 g** d'ail, finement râpé
- 20 g** de gingembre, finement râpé
- 20 g** de gochugaru (flocons de piment rouge coréen)
- 50 ml** Ponzu - un Mélange de Sauce Soja et Vinaigre, goût Citron Kikkoman
- 20 g** de miel
- 50 g** d'oignons nouveaux, finement émincés

Pour les champignons :

- 1,4 kg** de pleurotes royaux, de grande taille
 - 100 ml** d'huile végétale
 - 500 g** d'échalotes, finement émincées
 - 40 g** d'ail, finement émincé
 - 5** feuilles de laurier
 - 20 g** de concentré de tomates
 - 1 litre** de bouillon de légumes
 - 300 ml** Ponzu - un Mélange de Sauce Soja et Vinaigre, goût Citron Kikkoman
 - 20 ml** de sirop de betterave sucrière
 - 5 g** de fécule de maïs
 - 40 g** de beurre
- ### Pour la polenta :
- 700 ml** de crème (30 % de matière grasse)
 - 700 ml** de bouillon de légumes

PRÉPARATION

Étape 1

Trancher finement les carottes dans le sens de la longueur avec une mandoline, à environ 1 mm d'épaisseur. Mélanger avec le sel et bien pétrir. Laisser reposer environ 20 minutes pour faire sortir l'eau. Éplucher le gingembre et l'ail, puis mélanger vos carottes avec les flocons de piment, la sauce soja citronnée Kikkoman Ponzu et le miel. Ajouter cette sauce ainsi que les oignons nouveaux aux carottes et pétrir à nouveau. Réfrigérer jusqu'au moment de servir.

Étape 2

Préchauffer le four à 180 °C (chaleur tournante). Couper les champignons en deux dans le sens de la longueur et faire une légère incision sur la surface coupée. Faire rôtir les champignons dans une grande rôtissoire avec un peu d'huile à feu moyen pendant 3 à 4 minutes. Les retirer, puis faire revenir les échalotes et l'ail dans la même rôtissoire pendant 5 à 6 minutes. Ajouter le concentré de tomates et poursuivre la cuisson pendant 2 à 3 minutes supplémentaires. Déglacer avec le bouillon de légumes, puis ajouter la sauce soja citronnée Kikkoman Ponzu et le sirop de betterave sucrière. Ajouter les champignons et les feuilles de laurier, puis faire braiser au four pendant environ 30 minutes.

Étape 3

Une fois les champignons cuits, les retirer et passer la sauce au tamis fin. Réduire la sauce à environ 500 ml dans une casserole et l'épaissir avec la fécule de maïs mélangée à une petite

Sel
Noix de muscade
500 g de polenta (semoule de maïs)
20 g de ciboulette, finement hachée
20 g de persil, finement haché
20 g de cerfeuil, finement haché
150 g de ricotta
En plus :
20 g de cresson Sakura

quantité d'eau froide. Faire chauffer la sauce dans une poêle avec les champignons et le beurre avant de servir.

Étape 4

Pour la polenta, porter le bouillon de légumes et la crème à ébullition. Assaisonner généreusement avec le sel et la noix de muscade. Incorporer la polenta dans le liquide et laisser mijoter doucement pendant 4 à 5 minutes en remuant constamment. Ajouter la ricotta et les herbes en mélangeant délicatement.

Étape 5

Pour servir, répartir la polenta en portions sur les assiettes. Disposer trois moitiés de champignons et du kimchi de carottes par portion, garnir avec le cresson, et servir.