

Pom Pom Blanc, avocat et asperges

durée totale **60 min.** 24 min. temps de préparation 6 min. temps de cuisson 30 min. temps de repos

INGRÉDIENTS

10 portions

Pour les champignons :

- 500 g** de champignons Pom Pom Blanc
- 200 ml** de lait entier
- 5 g** d'ail en poudre
- 5 g** d'oignon en poudre
- 10 g** de sel fumé
- 300 g** Sauce au sésame Kikkoman
- 200 g** de farine de blé
- 200 g** d'œufs entiers battus
- 300 g** Le Panko Kikkoman - la Chapelure croustillante à la japonais

- 1 litre** de beurre clarifié

Pour le ketchup de betterave :

- 500 g** de betteraves précuites, coupées en gros morceaux
- 100 ml** Glaçage Teriyaki Kikkoman
- 50 ml** Assaisonnement de cuisine sucré de style Mirin Kikkoman

Pour la salade :

- 300 g** d'asperges vertes, coupées en morceaux
- 200 g** de pois gourmands, coupés en morceaux
- 200 g** d'edamames surgelés
- 300 g** de chair d'avocat, coupée en gros morceaux
- 150 g** de frisée, lavée et effeuillée
- 50 g** de menthe, effeuillée

PRÉPARATION

Étape 1

Mélanger le lait avec l'ail en poudre, l'oignon en poudre, le sel fumé et la Sauce au sésame Kikkoman. Faire mariner les champignons dans ce mélange pendant environ 60 minutes.

Étape 2

Pendant ce temps, mixer les betteraves avec le Glaçage Teriyaki Kikkoman et l'Assaisonnement sucré de style Mirin Kikkoman jusqu'à obtenir une texture lisse.

Étape 3

Blanchir les asperges et les pois gourmands dans de l'eau bouillante salée pendant environ 1 minute. Les refroidir aussitôt dans de l'eau glacée pour stopper la cuisson et préserver leur couleur.

Étape 4

Les mélanger avec les edamames, l'avocat, la frisée et la menthe. Assaisonnez avec la Sauce au sésame Kikkoman.

Étape 5

Retirer les champignons de la marinade. Les fariner légèrement, les plonger dans les œufs battus, puis les enrober de Chapelure Panko Kikkoman.

Étape 6

Faire chauffer le beurre clarifié à 160 °C. Faire frire

200 ml Sauce au sésame
 Kikkoman

Pour servir :

20 g de pousses de shiso

les champignons pendant environ 5 minutes,
jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants.
Dresser les Pom Pom Blanc encore chauds sur la
salade d'avocat et d'asperges.