KIKKOMAN

Ravioles de courge Teriyaki et crème de morilles

durée totale **120 min.** **67 min.** temps de préparation **33 min.** temps de cuisson **20 min.** temps de repos

INGRÉDIENTS

10 portions

Pour les ravioles de courge:

- **1 kg** de courge musquée (butternut), pelée
- **100 g** d'échalotes, finement ciselées
- **30 g** d'ail, pressé
- **30 g** de gingembre, pelé et râpé
- **100 g** de beurre
- **200 ml** de bouillon de légumes
- **50 ml** Sauce soja à teneur en sel réduite fermentation naturelle Kikkoman
- **50 ml** Glaçage Teriyaki Kikkoman

Pour la sauce à la crème:

- **50 ml** d'huile végétale
- **500 g** de morilles, préparées
- **100 g** d'échalotes, coupées en petits dés
- **200 ml** de bouillon de champignons
- **100 ml** Sauce sushi sans gluten Kikkoman
- **500 ml** de crème liquide (type crème fleurette)

Accompagnement et garniture:

- **50 ml** d'huile végétale
- **300 g** de chou cavolo nero, préparé
- **50 ml** Ponzu - un Mélange de Sauce Soja et Vinaigre, goût Citron Kikkoman
- **30 g** de graines de courge, hachées

PRÉPARATION

Étape 1

Ravioles: À l'aide d'une mandoline, couper la partie étroite de la courge butternut en tranches d'environ 1 mm d'épaisseur. Détailler des disques d'environ 10 cm de diamètre. Blanchir très brièvement dans une grande quantité d'eau bouillante salée. Épépiner la partie épaisse de la courge et hacher grossièrement la chair.

Étape 2

Faire sauter la chair de courge hachée avec les échalotes, l'ail, le gingembre et le beurre à feu moyen pendant 2 à 3 minutes. Mouiller avec le bouillon de légumes et la Sauce Soja avec 43% de sel en moins Kikkoman. Laisser mijoter environ 20 minutes jusqu'à réduction complète du liquide. Mixer au blender jusqu'à obtention d'une purée lisse.

Étape 3

Laisser la purée tiédir et la transférer dans une poche à douille. Déposer environ ½ c. à c. de purée sur chaque disque de courge et plier en deux pour former des petites ravioles (parcelles). Laquer avec un peu de Sauce Teriyaki Glaze Kikkoman et presser les bords pour souder.

Étape 4

Disposer sur une plaque de cuisson légèrement huilée et chauffer au four à 120 °C (chaleur tournante) pendant 3 à 4 minutes.

Étape 5

20 g	d'oseille des bois (oxalis), effeuillée

Sauce crème aux morilles: Chauffer l'huile dans une sauteuse. Faire sauter les morilles et les dés d'échalotes pendant 2 à 3 minutes. Déglacer avec le bouillon de champignons, ajouter la Sauce Sushi sans gluten Kikkoman et réduire de moitié. Verser la crème et porter de nouveau à ébullition.

Étape 6

Cavolo nero: Chauffer l'huile dans une poêle. Faire sauter le chou pendant 2 à 3 minutes et assaisonner avec le Ponzu Citron – Sauce soja citronnée Kikkoman.

Étape 7

Dressage: Dresser le chou cavolo nero avec la sauce crème aux morilles et les ravioles de courge. Servir garni de graines de courge et d'oseille des bois.