

# Salade de poulpe, chou-rave et pomme acidulée

durée totale **75 min.** 15 min. temps de préparation 60 min. temps de cuisson 30 min. temps de refroidissement

## INGRÉDIENTS

10 portions

**Pour la salade :**

- 2 kg** de poulpe, nettoyé, cru
- 60 ml** Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman
- 30 ml** Ponzu - un Mélange de Sauce Soja et Vinaigre, goût Citron Kikkoman
- 60 g** de vinaigre de riz
- 20 ml** Huile de sésame grillé Kikkoman
- 70 g** de miel
- 10 g** de gousses d'ail, finement hachées
- 15 g** de piment rouge doux, coupé en fines tranches
- 500 g** de pommes acidulées, coupées en julienne
- 500 g** de chou-rave, coupé en fines tranches
- 20 g** de coriandre fraîche, hachée
- 50 g** d'oignons nouveaux, coupés en fines tranches

**Pour la garniture :**

- 30 g** de graines de sésame, grillées
- 20 g** de feuilles de coriandre

## PRÉPARATION

### Étape 1

Porter à ébullition de l'eau salée dans une grande casserole. Ajouter le poulpe et le faire cuire pendant environ 50 à 60 minutes jusqu'à ce qu'il soit tendre. Égoutter et laisser refroidir.

### Étape 2

Dans un petit bol, fouetter ensemble la sauce soja Kikkoman, la sauce Ponzu Kikkoman au citron, le vinaigre de riz, l'huile de sésame Kikkoman, le miel, l'ail et le piment.

### Étape 3

Couper le poulpe refroidi en morceaux de la taille d'une bouchée et les placer dans un grand bol à mélanger. Ajouter les pommes acidulées, le chou-rave, la coriandre et les oignons nouveaux. Verser la vinaigrette préparée et bien mélanger.

### Étape 4

Servir la salade dans des assiettes et la garnir de graines de sésame grillées et de feuilles de coriandre.