KIKKOMAN

# 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

ouper 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.