

## Girolles et gnocchis exotiques

Pour 4 personnes

Préparation : 1 h

Cuisson : 1 h

*Les girolles sont si parfumées qu'elles se laissent délicieusement marier avec des arômes exotiques puissants ou délicats. Gingembre, coriandre, cumbava exhaussent encore ses saveurs.*



### Ingrédients :

|                                  |            |
|----------------------------------|------------|
| <b>girolles</b>                  | 400 g      |
| <b>patate douce</b>              | 200 g      |
| <b>poudre de noisettes</b>       | 40 g       |
| <b>farine de châtaignes</b>      | 40 g       |
| <b>jaunes d'œufs</b>             | 3          |
| <b>œuf entier</b>                | 1          |
| <b>gingembre confit (salé)</b>   | 2 tranches |
| <b>potiron</b>                   | 150 g      |
| <b>bouillon de volailles</b>     | 16 cl      |
| <b>huile de courge ou neutre</b> | 3 cl       |
| <b>polenta</b>                   | 50 g       |
| <b>ciboulette</b>                | 1 bouquet  |
| <b>coriandre</b>                 | ½ bouquet  |
| <b>lait de coco</b>              | 20 cl      |
| <b>cumbava</b>                   |            |
| <b>piment</b>                    |            |
| <b>sel</b>                       |            |

### Préparation :

*Les gnocchis de patate douce.*

Cuire à la vapeur les cubes de patate douce avec le gingembre confit. Ecraser puis ajouter la poudre de noisettes et la farine de châtaignes torréfiées, 2 jaunes d'œufs. Saler. Rouler en boudin dans du film alimentaire. Réserver au frais pendant 40 min. Trancher et aplatir en palet en incrustant une petite girolle. Remettre au frais 20 min puis pocher à l'eau bouillante salée pendant 5 min.

*Les « gnocchis » de maïs.*

Cuire à la vapeur le potiron en cubes puis le mixer. Faire bouillir le bouillon de volaille. Ajouter l'huile, la polenta en pluie. Laisser épaissir pendant une minute puis incorporer la pulpe de potiron. Hors du feu, ajouter un œuf et un jaune d'œuf puis la coriandre ciselée (avec les queues). Rectifier l'assaisonnement. Pocher dans des empreintes petits fours. Cuire à four préchauffé 200°C pendant 20 min.

*Le sauté de girolles.*

Nettoyer les girolles. Ciseler les échalotes, la ciboulette. Faire sauter les girolles avec un peu d'huile de sésame. Ajouter les échalotes et les faire suer pendant 5 min à feu doux. Ajouter le lait de coco, un peu de zeste râpé de cumbava, saler, pimenter et laisser réduire doucement.

*Présentation.*

Réchauffer les gnocchis de patate douce au four ou à la poêle. Ajouter la ciboulette au sauté de girolles, saupoudrer éventuellement de sésame. Servir chaud.

### Association de saveurs :

Les girolles se marient parfaitement (et traditionnellement) aux châtaignes donc aux patates douces blanches, donc à la coriandre, donc aux maïs, donc... Les girolles ne sont pas ici dans une fanfare de saveurs. Elles baignent dans une harmonie fusionnelle où chaque ingrédient inscrit ses notes sur une partition à portées multiples.