

Ravioles de grosses gambas coriandre et gingembre et Tartare de girolles fraîches à la grenade

- 20 pièces de queues de gambas décortiquées
- 20 pièces de pâte à ravioles chinoises "wonton"
- 1/2 botte de coriandre fraîche émincée
- 30 grs de gingembre haché
- sel marin et piment d'Espelette
- 5 cl d'huile d'olive vierge
- 2 jaunes d'œuf (pour coller les ravioles)
- 300 grs de girolles fraîches poêlées au beurre 1/2 sel
- 1/2 botte de coriandre fraîche
- 2 échalotes émincées
- 1/4 de grenade égrainée

Mariner les queues de gambas avec la coriandre, le gingembre, sel, piment et huile d'olive pendant 2 heures. Puis les rouler dans les carrés de pâte badigeonnés de jaune d'œuf et réserver au frais.

Hacher grossièrement les girolles tièdes au couteau, assaisonner avec les échalotes, la coriandre et les graines de grenade.

Chauffer votre huile de friture à 175° et frire les ravioles pendant 1 minute au moment de dresser.

Mouler les tartares de girolles à l'emporte pièce et disposer les ravioles frites à côté.

Risotto crémeux Arborio aux girolles fraîches, copeaux de truffe

- 250 grs de risotto "Arborio"
- 300 grs de girolles fraîches
- 1/2 l de bouillon de volaille
- 30 grs de beurre frais
- 1 dl de vin blanc de table
- 1 dl de crème liquide
- 1 dl de crème fouettée
- 2 échalotes ciselées
- sel, poivre du moulin
- 1 botte de ciboulette ciselée
- 20 grs de purée de truffe noire

- 20 grs de copeaux de truffe
- 5 cl d'huile d'olive

Suer les girolles au beurre et les hacher au coteau.

Réaliser le risotto bien mousseux.

Ajouter le concassé de girolles, la purée truffe, la ciboulette et rectifier l'assaisonnement avant de servir en assiette creuse chaude, ajouter le truffe en copeau au dernier moment.

Recette proposée par :
Cyril Monachon
Le Mazagran
route de Boulay-Lieudit Mazagran,
57640 Sainte Barbe
Tél : 03 87 76 62 47