**SHII TAKE , GNOCCHI DE POMMES DE TERRE**

**AU BLÉ NOIR, ŒUFS DE TRUITE**

Recette de Vincent Guillemot

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Recette assez facile, Niveau 2**

**Durée de préparation environ 1h00**

**Pour 6 personnes**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Ingrédients :**

Pour les champignons

* 2kg shii-také
* gingembre frais
* sauce soja
* beurre

Pour les gnocchi

* 500 gr de pulpe de pommes de terre ferme
* 180 gr de farine de froment
* 180 gr de farine de blé noir
* 1 œuf

Pour la garniture

* œufs de truite
* comté 24 mois

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Progression de la recette:**

**Les Shii-také**

La veille, mettre de fines tranches de shii-také à mariner dans la sauce soja avec du gingembre frais râpé

Garder les parures de shii-také pour en faire une crème fine

Passer au beurre à la poêle les plus gros shii-také , à feu doux, en les retournant régulièrement

**Les Gnocchi**

Mettre à cuire les pommes de terre sur un lit de gros sel puis les éplucher et les passer au tamis

Mélanger la pulpe de pdt avec l’œuf et les deux farines afin d’obtenir une pâte à gnocchi que l’on forme en rouleau sur un plan de travail fariné

Tailler les gnocchi sur environ 3 cm et les cuire à l’eau bouillante salée

**Le Dressage**

Disposer les gros shii-také dans l’assiette, quelques points de crème de shii-také,

les gnocchis pochés puis poêlés au beurre , les tranches marinées et la marinade ;

Parsemer d’œufs de truite pour le côté iodé

Disposer quelques copeaux de comté