

Recette : Cuisses de Grenouille au Pouilly Fuissé

Souvenir de vacances à la ferme chez ma grand-mère et mon oncle ou nous allions très souvent à la pêche aux grenouilles, elle nous les préparait à la crème.

Elles sont présentes sur la carte depuis le début. Impossible de les enlever selon les clients !!!

Recette inspirée de ces moments là :

Dans une casserole suer au beurre 2 échalotes ciselées finement, déglacer avec une bouteille de Pouilly Fuissé ou un autre bon vin blanc, faire réduire presque entièrement le vin, mettre un demi litre de crème liquide, faire réduire, monter avec 100 g de beurre frais et froid, saler et poivrer et finir avec un trait de vinaigre blanc

Sécher les cuisses de grenouille (environ 250 à 300 g par personne) dans un linge propre

Les mettre dans la farine de maïs et les faire poêler au beurre ½ sel, quelques minutes, rectifier l'assaisonnement, bien les faire dorer

Dresser en plat ou sur assiette chaude, ajouter quelques dés de tomate, saucer et mettre un peu de ciboulette fraîche ciselée

Un vrai bonheur