

JAMBONNETTES DE GRENOUILLES A LA PUREE D'AIL ET AU JUS DE PERSIL

Ingrédients pour 4 personnes

48 cuisses de grenouilles (1kg)
400 g d'ail
200 g de persil plat équeuté
60 g de beurre

5 cl de graisse de canard
1/2 verre de lait
PM farine, sel fin, gros sel,
poivre du moulin

Préparation de la purée d'ail

Casser avec la paume de la main les têtes d'ail, puis les blanchir 3 fois de suite dans de l'eau. Enlever alors la peau et le germe de chaque gousse d'ail. Blanchir de nouveau les gousses d'ail autant de fois qu'il sera nécessaire pour, d'une part en enlever la force et l'amertume et d'autre part le cuire. Après cuisson, bien égoutter l'ail, puis le passer au mixer pour en faire une purée. La détendre légèrement avec un peu de lait. Réserver.

Préparation du jus de persil

Laver le persil et l'égoutter. Le cuire dans de l'eau bouillante et salée pendant 4 à 5 minutes, puis le rafraîchir dans de l'eau froide. Bien l'égoutter dans une passoire puis le passer au blinder pour en faire une purée. La détendre avec un peu d'eau pour obtenir la consistance d'un coulis. Réserver.

Préparation des grenouilles

Couper les bouts des cuisses de grenouilles puis enlever les 2 muscles inférieurs de chaque cuisse pour garder uniquement le muscle supérieur.

Cuisson des jambonnettes de grenouilles

Assaisonner de sel fin et poivre du moulin les jambonnettes puis les fariner. Faire chauffer la graisse de canard et le beurre dans un sautoir. Quand la matière grasse est chaude (légèrement noisette), mettre les cuisses de grenouilles à cuire dedans, les faire colorer pendant 3 minutes sur le même côté, puis les faire cuire 1 minute de l'autre côté. Une fois qu'elles sont cuites, les débarrasser sur du papier absorbant.

Finition

Pendant la cuisson des jambonnettes de grenouilles, chauffer et assaisonner la purée d'ail et le jus de persil. Napper le fond des assiettes avec le jus de persil et mettre au milieu de celui-ci une cuillère de purée d'ail. Disposer autour les cuisses de grenouilles.