

## Entrée

### FRICASSEE DE GRENOUILLES ET MOUSSERONS, relevé à l'ail

Recette pour 4 personnes      Temps de réalisation : 45 mn

#### **Ingrédients :**

##### **Fricassée de grenouilles et mousserons :**

2 douzaines de cuisses de grenouilles, 200 g de mousserons, 50 g de beurre, 4 échalotes  
2 poignées d'épinards, 5 cl de vin blanc, 1 gousse d'ail, Sel, poivre

##### **Croûtes de noisettes :**

50 g de farine, 2 blancs d'œufs, 1 pincée de sel, 30 g de beurre, 30 g de noisettes écrasées  
1 pincée de sucre

##### **Beurre d'ail :**

50 g de farine, Beurre frais, Feuilles et bulbes d'ail des ours

##### **Coulis d'ails :**

2 échalotes, 8 cl de vin blanc, 8 cl de vinaigre de cidre, 10 cl de crème

#### **Progression**

##### **Croûtes de noisettes :**

Préchauffer le four à 200 °C

Mélanger la farine, les blancs d'œufs, le sel et le sucre à l'aide d'une spatule ; ajouter le beurre fondu et réserver

Beurrer une plaque antiadhésive, étaler la pâte et former 8 tuiles rondes très fines

Soupoudrer de noisettes concassées. Enfourner à 200 °C pendant 5 à 8 mn

Garder au chaud

##### **Préparation des grenouilles :**

Manchonner 12 cuisses de grenouilles pour les cuire par la suite de façon meunière, réserver

Dans une sauteuse, faire revenir l'échalotte hachée avec le reste des grenouilles, saler poivrer puis déglacer au vin blanc

Faire chauffer à couvert pendant 5 à 6 mn, puis les désosser et récupérer les chairs

Garder au chaud. Laver et trier les mousserons, équeuter et laver les épinards

##### **Beurre d'ail :**

Réservez 4 feuilles d'ail des ours pour les faire sécher au four à 60 °C pendant 1 heure

Hacher finement les feuilles d'ail des ours ainsi que 2 à 3 bulbes, ou à défaut de l'ail frais

Mélanger avec le beurre en pommade. Réserver au frais

##### **Coulis d'ail :**

Faire réduire le vin blanc et le vinaigre avec les échalotes ciselées jusqu'à obtenir 2 cl de

##### **Beurre d'ail :**

50 g de farine ? Jus, y verser la crème et faire réduire de moitié

Ajouter le beurre d'ail à la sauce, émulsionner avec le mixeur plongeant, passer au chinois ; garder au chaud

##### **Finition :**

Poêler les mousserons 1 à 2 mn, réserver au chaud

Dans une poêle, faire chauffer le beurre, ajouter la gousse d'ail puis les épinards et faire cuire ainsi à sec avec une pincée de sel

Les épinards vont fondre, réservez au chaud sur un papier absorbant

Les épinards vont fondre, réservez au chaud sur un papier absorbant

Faire cuire les 12 cuisses de grenouilles, manchonnées avec la gousse d'ail, ajouter les mousserons et réserver au chaud

Sur le fond de l'assiette, former un rond avec le coulis d'ail

Disposer au centre les épinards, poser par-dessus une première croûte de noisettes

Déposer sur cette croûte le mélange de grenouilles désossées et les mousserons

Recouvrir le tout d'une seconde croûte de noisette

Sur le bord de l'assiette, déposez une feuille d'ail séchée et 3 cuisses poêlées meunières

Servez très chaud.