

Cuisses de grenouilles de la Dombes aux trois herbes dans leur nage de crème épaisse de Bresse aux girolles

Par Christiane Goulliart



Ingrédients

Ingrédients pour 4 personnes:

- 120 g de beurre AOC de Bresse
- 180 g de crème fraîche épaisse AOC de Bresse
- 30 paires de cuisses de grenouille fraîches
- 300 g de belles girolles
- herbes : persil haché, aneth ciselé, cerfeuil haché
- 2 gousses d'ail
- 4 échalotes
- 1 jaune d'œuf
- 65 g de farine tamisée
- 10 cl de vin blanc sec
- 20 cl de bouillon de volaille maison

- Sel et poivre du moulin
- 1 feuille de laurier
- muscade râpée

Préparation

1/Dans un bol, délayer le jaune d'œuf avec 180g de crème épaisse de Bresse

2/Dans un caquelon en fonte, faites revenir quatre échalotes hachées très finement, dans 30 g de beurre de Bresse fondu, sans laisser prendre de coloration. Ajoutez 35 g de farine tamisée, mélangez à la cuillerée en bois et incorporez le bouillon de volaille et le vin blanc sec, goutte à goutte ,en mélangeant à la cuillère en bois. Ajoutez une feuille de laurier, de la muscade râpée du sel et du poivre du moulin : la sauce doit être épaisse, sans grumeaux et bien napper la cuillère A ce moment, stoppez la cuisson, éloigner du feu, enlevez la feuille de laurier et ajoutez le contenu du bol (jaune d'œuf et crème) sans cesser de remuer: Goûtez au besoin pour rectifier l'assaisonnement, mettez un couvercle afin de garder la sauce au chaud.

3/Dans une grande poêle, faites revenir les girolles nettoyées et brossées, dans 40g de beurre de Bresse moussieux laissez les rendre leur eau à feu moyen, égouttez-les puis remettez-les à mijoter doucement avec l'ail et la moitié des trois herbes (persil, aneth et cerfeuil hachés), au bout de 5 minutes, stoppez le feu et mettez les girolles de côté dans un saladier couvert d'aluminium pour les garder au chaud.

4/Dans la même poêle que celle des girolles, Salez, poivrez et farinez les cuisses de grenouilles puis secouez ensuite leur excédent de farine. Faites- les dorer sur les deux faces, dans 50 g de beurre de Bresse fondu bien moussieux Ajoutez la moitié des trois herbes, de l'ail en pommade Deux minutes avant la fin de la cuisson ajoutez les girolles, mélangez et réchauffer le tout rapidement

5/versez la sauce du caquelon dans la poêle afin de napper grenouilles et girolles, saupoudrez d'herbes hachées, servez et régalez-vous sans attendre, accompagné du vin blanc sec qui a servi à la cuisson.

Bon appétit!

