

RECETTE CUISINE des GONES

CROUSTILLANT DE GRENOUILLES DÉSOSSÉES A LA CRÈME DE CIBOULETTE

Ingrédients pour 8 personnes :

2 kg de grenouilles décongelées
3 gousses d'ail
1 petit bouquet de persil
6 échalotes
1 bouquet de ciboulette
100 g de beurre
40 cl de crème fraîche
30 cl de vin blanc sec
8 feuilletés vides
sel , poivre

Recette :

Dans une sauteuse, chauffez 50 g de beurre sans laisser colorer et faites-y revenir les cuisses de grenouille pendant 10 min, en remuant de temps en temps; désossez-les et réservez au chaud.

Pelez et émincez les échalotes, l'ail et hachez le persil.

Dans une sauteuse, laissez fondre le reste de beurre pour y faire revenir les échalotes 2 min, versez le vin blanc et laissez réduire de moitié.

Liez la sauce avec la crème, ajoutez l'ail, le persil, puis les cuisses désossées; salez, poivrez. Laissez épaissir et ajoutez la ciboulette ciselée.

Remplissez les feuilletés de cette préparation refermez la pâte en formant des triangles.

Coller les bords au jaune d'œuf.

Faire cuire au four 25 minutes à 180°.

Servez bien chaud.

Bon Appétit

