Cuisses de grenouille classiques



Produits Bresc utilisés



Bresc Purée d'ail supérieur 450g



Bresc Purée de raifort 450g

Ingrédients

10

- 30 cuisses de grenouille
- 3 dl de crème fraîche
- 250 g de pommes de terre
- 125 g de purée d'ail supérieur Bresc
- 125 g de farine
- 65 g de beurre
- 12 g de purée de raifort Bresc
- 3 bouquet de persil

Méthode de préparation

Nettoyer et couper les cuisses de grenouille. Les transformer en mini-jambons en faisant glisser la viande vers le bas. Préparer les pommes de terre avec le beurre et la crème fraîche en une purée molle. Assaisonner de raifort et d'ail. Faire cuire le bouquet de persil lavé à l'eau salée pendant 7 minutes. Refroidir le persil dans de l'eau glacée et le hacher finement au mixer, en ajoutant de l'eau si nécessaire pour une purée épaisse. Fariner les cuisses de grenouille et les faire frire dans du beurre clarifié jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Verser la purée d'ail au centre d'une assiette et la purée de persil tout autour de la purée d'ail. Disposer 6 demi-cuisses de grenouille autour de la purée d'ail.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000