

Cuisses de grenouilles au Riesling "Frescheschaenkel"

Type de recette: Plat Origine: Alsace



Difficulté
1/5



Temps de préparation
10 mn



coût
2/5



Temps de cuisson
15 mn

Ingrédients pour 4 personnes:

48 cuisses de grenouilles
1 dl de Riesling
1 dl de bouillon de volaille
1 pot de crème épaisse
80 g de beurre
2 échalotes
2 gousses d'ail
Quelques herbes fraîches (ciboulette, persil)
5 cuillères à soupe de farine
Le jus d'1/2 citron jaune
Sel et poivre du moulin

[Cliquez sur la photo pour l'agrandir](#)



La recette:

- 1- Bien laver les cuisses de grenouilles, les essuyer et les fariner (conserver 1 c à soupe de farine pour la sauce)
- 2- Faire dorer les cuisses dans une sauteuse avec un peu de beurre. Ajouter les échalottes hachées sans les laisser colorer, saler, poivrer et mouiller de bouillon de volaille, d'un filet de jus de citron et de vin blanc. Ecraser l'ail et l'ajouter dans la sauteuse. Laisser mijoter environ 10 mn à feu moyen.
- 3- Retirer les grenouilles et les réserver sur un plat chaud.
- 4- Prélever un peu de jus de cuisson dans une jatte et ajouter la cuillère de farine. Bien mélanger et reverser dans la sauteuse. Laisser réduire à feu doux puis ajouter une noix de beurre et la crème.
- 5- Remettre les cuisses de grenouilles dans la sauce pour les réchauffer (à feu très doux) et juste avant de servir, parsemer d'herbes ciselées.

Accompagner de pâtes fraîches ou de riz.

Les conseils du chef:

- Pour fariner facilement les cuisses de grenouilles, déposer la farine dans un sac pour congélation, y ajouter les cuisses et secouer le sac dans tous les sens. Les cuisses de grenouilles seront farinées juste ce qu'il faut, sans excédent.
- Chauffer la sauce à feu très doux dès l'ajout de la crème.

Les conseils du sommelier:

Un Riesling bien frais ou le vin blanc sec utilisé pour la recette.

NOTES : -----
