

Tourte aux cuisses de grenouilles

Type de recette: Plat Origine: Alsace

Recette authentique de la tourte aux grenouilles d'Alsace



Difficulté

2/5



Temps de préparation

50 mn



coût

2/5



Temps de cuisson

30 mn

Ingrédients pour 1 tourte

2 rouleaux de pâte feuilletée
1 kg de cuisses de grenouilles (fraîches en saison chez le poissonnier ou surgelées)
1 litre 500 de bouillon de volaille (réalisé éventuellement avec 2 cubes déshydratés)
6 gousses d'ail
2 échalotes
2 œufs entiers + 1 jaune pour la dorure
1 grand pot de crème épaisse
10 cl de Riesling (vin blanc sec)
1 bouquet de persil
Sel et poivre du moulin



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

Recette:

- 1- Porter à ébullition le bouillon de volaille et pocher 3 à 4 mn les cuisses de grenouilles (bien lavées, qu'elles soient fraîches ou surgelées) Les égoutter et les réserver sur un plat afin qu'elles refroidissent et pour pouvoir les désosser plus facilement.
- 2- Pendant ce temps, peler ail et échalotes, laver le persil et hacher ces ingrédients séparément.
- 3- Désosser les cuisses de grenouilles. Réserver la chair et faire revenir les os dans une poêle avec 1 c à soupe d'huile neutre (pépins de raisin, arachide...) Ajouter l'ail et les échalotes ciselées, mouiller avec le vin blanc, laisser réduire puis ajouter la crème. Saler, poivrer et porter à petite ébullition quelques minutes.
- 4- Verser la préparation dans une passoire fine, au-dessus d'une casserole et "fouler" les ingrédients, c'est à dire presser fortement à l'aide d'un pilon ou d'une cuillère dans le but d'extraire le maximum de jus.
- 5- Ajouter au jus de la casserole et hors du feu, le persil haché et 2 œufs entiers. Bien mélanger.
- 6- Préchauffer le four à 210°. Dérouler un rouleau de pâte feuilletée et le déposer, avec sa feuille de papier sulfurisé (pour éviter de beurrer le plat et pour un démoulage plus facile) dans un plat à tarte aux bords hauts. Parsemer de la chair des cuisses de grenouilles et verser par-dessus l'appareil, c'est à dire le contenu de la casserole.
- 7- Déposer le 2ème rouleau de pâte feuilletée par-dessus. Ajouter un peu d'eau sur les bords pour souder les 2 abaisses de pâte, presser avec les doigts. Mélanger le jaune d'œuf restant avec un peu d'eau et badigeonner la surface de la tourte. Creuser au centre un trou de 2cm environ de diamètre pour permettre à la vapeur de s'échapper durant la cuisson.
- 8- Enfourner pour 30mn et servir chaud accompagné d'une salade.

Les conseils du chef:

- Sortir du réfrigérateur les rouleaux de pâte feuilletée dès le début de la recette. Le déroulage, à température ambiante, en sera facilité.
- Compter 25 à 30 mn pour désosser les cuisses de grenouilles. Opération qui peut se faire à l'avance en prenant la précaution de remettre au réfrigérateur la chair et les os qui seront utilisés pour la sauce.
- Il est important de creuser une petite "cheminée" au centre de la tourte avant cuisson.

Les conseils du sommelier : Le vin blanc sec utilisé pour la cuisson, le mieux étant, pour respecter la recette traditionnelle, un Riesling.

[Vous pouvez noter et/ou commenter cette recette](#)

