



« Brioche à tête farcie aux grenouilles, asperges blanches et vertes grillées »

Pour 4 personnes

700 g ou 16 paires de cuisses de grenouille, 1 blanc de poireaux, 2 gousses d'ail, 3 échalotes, ½ bouteille de vin blanc, 50 cl de crème liquide, 4 champignons de Paris, 4 asperges blanches, 4 asperges vertes, 4 brioches à tête, 100 g de beurre d'escargot, et 50 g de ciboulette.

Couper les cuisses de grenouille en deux. Conserver les têtes pour la sauce. Pour réaliser la sauce ; émincer finement les échalotes, le poireau et les gousses d'ail puis faites suer l'ensemble. Déglacer au vin blanc. Faites réduire d'1/4 le vin blanc puis ajouter la crème. Laisser réduire pendant 10 minutes.

Eplucher les asperges. Cuire les asperges blanches à l'anglaise. Cuire les asperges vertes sur le grill préalablement huilé pendant 10 minutes.

Filter la sauce sur les cuisses de grenouille. Pocher les cuisses pendant 5/7 minutes. Les égoutter et retirer la chair des grenouilles. Réserver.

Couper en dés les champignons de Paris. Poêler les dans le beurre d'escargots puis ajouter la chair des grenouilles, les queues d'asperges blanches coupées en biseau. Rectifier l'assaisonnement si besoin.

Placer les brioches au four pour les réchauffer.

Emulsionner la sauce puis rectifier l'assaisonnement.

Dresser dans une assiette creuse un fond de sauce. Ajouter un peu de ciboulette ciselée et placer la brioche. Dans la brioche, mettre le mélange grenouilles, puis les pointes d'asperges blanches et vertes et le chapeau de la brioche.

Recette proposée par :

Rémi Lebouc

La Marmite Beaujolaise

34 rue de l'Hôtel de Ville

88140 BULGNEVILLE

03.29.09.16.58