

« *Cuisses de Grenouille à la crème, aux
chanterelles* »

Court bouillon

- 30 Cuisses de grenouille pochée
- 10 Cuisses pour la présentation
- 1 litre d'eau
- 1 Carotte
- ½ Oignon
- 2 gousses d'ail
- 5 grains de poivre blanc
- Sel, bouquet garnit

Préparation du bouillon

Jeter dans 1 litre d'eau tous les ingrédients,

Sel, poivre, bouquet garnit

Cuire ½ heure

Passer au chinois

Pocher dans le court bouillon les grenouilles 5 mn sans faire bouillir

Enlever les os

Faire mariner les 20 Jambonnettes dans le jus de citron,
huile d'olive, poivre

Sécher sur une serviette, chemiser, passer à la poêle dans
huile d'olive 1mn de chaque côté maximum

Sauce

½ carotte en brunoise pré-cuite

2 Échalotes

2 dl de vin blanc

3 cuillères de crème fraîche

50 grs de beurre

20 grs de beurre manié

200 grs Pleurotes

Sel, poivre

Préparation

Faire suer les échalotes a blanc
Rajouter le vin blanc
Réduire de moitié
Ajouter 1 dcl de bouillon
Réduire de moitié
Lier avec le beurre manié
Ajouter 3 cuillères de crème fraîche, les pleurotes coupées,
Les cuisses désossée, La brunoise de carotte
Rectifier l'assaisonnement

Dressage

Dans une assiette creuse déposer 3 cuillères a soupe de
cette préparation, décorez votre assiette avec vos
Jambonnettes poêlées
Bon appétit !

« *Poulet de Bresse a ma façon* »

1 Poulet de Bresse 1, 600kl
1 Carotte
½ Oignon
2 Gousses d'ail
6 Grains de poivre
2 dl de vin blanc sec
½ litre d'eau
1 Patate douce
250 gr Chanterelles
20 gr échalotes haché
5 cl de crème
200 gr de crépine
Sel fin, gros sel, bouquet garnie,

Poires

2 poires William
250 gr d'airelles
100 gr de sucre fin
1 pincé de cannelle

Préparation des poires aux airelles

Éplucher et vider les poires

Faire bouillir pendant 5 mn dans une casserole 10cl d'eau,
le sucre, airelles, pincée de cannelle
Passer au chinois pour purifier
Avec ce jus faire pocher les ½ poires 15 à 20 mn

Découper le poulet

Désosser les cuisses
Prélever les suprêmes
Garder la carcasse pour le jus

Farce

100 gr d'épinard blanchi et passé au tamis
100 gr de blanc de poulet
1 blanc d'œuf
3 cl de crème fraîche liquide
Sel, poivre, muscade.

Mettre tous les ingrédients dans un robot et laisser tourner
1 mn
Réserver au frais.

Jus

Couper la carcasse, la faire revenir, bien colorer, enlever le
trop de graisse
Rajouter la mirepoix, laisser cuire
Rajouter 1 cuillère de pulpe de tomate, ½ cuillère de farine,
laissez revenir.
Mouiller avec 2 dl de vin blanc sec, ½ litre d'eau ajouté le
bouquet garnie
6 grains de poivre blanc
Mijoter 1 heure Passer au chinois Rectifier
l'assaisonnement

Cuisson de la patate douce

Couper la patate en petit morceau
Cuire a l'eau salé et bouillante pendant 10 mn

Préparation les cuisses

Mettre à plat les cuisses, déposer la farce, puis rouler
l'ensemble dans la crépine, pour reconstituer la cuisse,

Mettre au four a 190° pendant 15 mn à 20 mn

Préparation des suprêmes

Rouler chaque suprême dans un film alimentaire fermé avec une ficelle

Cuire à la vapeur pendant 10 mn

En dernière minute

Passer aux beurre 250 gr Chanterelle avec 20 gr d'échalote hachée

Dressage

Dresser votre assiette avec cuisse et suprême ajouter la patate douce en quenelle, les poires, plus la préparation de dernière minute

Recette proposée par
Daniel Funfrock
Restaurant Le piano
route de sarrebourg 57 400 Imling
03 87 23 70 73