

Tagliatelles aux Grenouilles

Sauce Crème - Lardons - Champignons

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- TAGLIATELLES	600g
- CHAMPIGNONS DE PARIS	500g
- LARDONS	250g fumés
- OIGNON(S)	1
- CRÈME FRAÎCHE	250 ml
- FOND DE VEAU	1 c à café
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- CUISSE(S) DE GRENOUILLES	300-400g
- FARINE	1 c à soupe
- GRUYÈRE RÂPÉ	en option
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Dégelez les cuisses de grenouille.
- Nettoyez et taillez les champignons en dés.
- Emincez l'oignon et les gousses d'ail.
- Préparez la sauce dans une grande casserole en faisant rissoler les lardons avec l'oignon dans un peu d'huile. Ajoutez les champignons puis épicez avec une gousse d'ail émincée, sel et poivre. Saupoudrez ensuite avec le fond de veau puis arrosez avec la crème et laissez bouillir 1 minutes. Réservez hors du feu.
- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire puis égouttez-les et réservez.
- En même temps, farinez les cuisses de grenouille dégelées et séchées dans un sac plastique.
- Faites-les rissoler dans de l'huile chaude. Ajoutez la seconde gousse d'ail émincée, sel et poivre.
- Faites réchauffer la sauce sur feu vif et intégrez-y les tagliatelles égouttées. Remuez pour napper les pâtes de sauce.
- Servez ces pâtes dans des assiettes creuses et déposez quelques cuisses de grenouille grillées sur le sommet.
- Accompagnez de gruyère râpé en option.