

Aumônière de Cuisses de Grenouilles

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- CUISSE(S) DE GRENOUILLES	450 - 500g
- PÂTE BRIQUE OU FILO	4 feuilles
- BEURRE	50g fondu
- AIL EN POUDRE	
- CRÈME FRAICHE	15 cl
- FARINE	2 c à soupe
- MAIZENA	1/2 c à soupe
- PERSIL	
- BEURRE À L'AIL	4 rondelles (ail & fines herbes)
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Farinez les cuisses de grenouille à l'aide d'un sachet plastique.
- Faites-les cuire dans un mélange beurre-huile. Salez, poivrez et ajoutez un peu d'ail puis laissez quelques minutes refroidir.
- Désossez les cuisses entièrement.
- Déglacez la poêle avec la crème, laissez bouillir et ajoutez la maizéna. Laissez épaissir 30 secondes puis ajoutez la chair de cuisses de grenouille. Otez du feu et rectifiez l'assaisonnement et incorporez le persil.
- Laissez refroidir quelques minutes avant de confectionner les aumônières.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Beurrez les bords de vos feuilles de brique puis placez au centre un peu de chair de grenouilles et surmontez avec le beurre ail & fines herbes. Fermez l'aumônière et maintenez avec des cure-dents.
- Enfournez 10 – 12 minutes jusqu'à coloration.
- Servez sans attendre après avoir ôter les cure-dents.

