



## Cuisses de Grenouilles, Royale de Cresson, Jus Truffé et Émulsion au Persil Plat

### Ingrédients pour 10 couverts

<b>Fonds de Volaille Naturel* CHEF®</b>	1 L	Eau	25 g
Cuisses de grenouilles	50 pièces	Crème liquide	10 cl
Purée de cresson	330 g	Jus de truffe	5 cl
Œuf	1 pièce	Huile d'olive	10 cl
Jaune d'œuf	2 pièces	Beurre	100 g
Crème	100 g	Jeunes pousses de salades	PM
Truffe	50 g	Farine	PM
Madère	15 cl	Ail	PM
Echalote	50 g	Thym	PM
Persil Plat	2 bottes		

### Déroulé de la recette

- Préparer les cuisses de grenouilles et réserver au frais.
- Sauter les parures à l'huile d'olive, ajouter une branche de thym, 20 g d'échalotes en mirepoix, une gousse d'ail en chemise et 15 g de beurre.
- Laisser colorer quelques minutes.
- Dégraisser partiellement le récipient de cuisson, déglacer avec 5 cl de madère et mouiller avec 85 cl de **FONDS DE VOLAILLE Naturel\* CHEF®**.
- Cuire jusqu'à obtenir la consistance et le goût désirés.
- Passer au chinois et réserver.
- Mélanger au fouet la purée de cresson avec l'œuf entier, les jaunes et 100 g de crème. Assaisonner la préparation et mouler dans des cercles préalablement graissés avec un peu d'huile d'olive. recouvrir d'un film et cuire au four vapeur 15 minutes à 80°C.
- Laver et effeuiller le persil, réserver quelques feuilles pour les finitions, blanchir le reste quelques secondes à l'eau bouillante salée et refroidir aussitôt.
- Suer au beurre le reste des échalotes émincées, mouiller avec un peu d'eau et 15 cl de **FONDS DE VOLAILLE Naturel\* CHEF®** et laisser cuire à feu doux 15 minutes. Ajouter le persil blanchit, 10 cl de crème, laisser cuire 3 minutes. Mixer, passer au chinois étamine et réserver.
- Tailler 10 lamelles de truffe et hacher le reste.
- Suer la truffe hachée au beurre, mouiller avec le reste de madère et réduire à glace.
- Mouiller cette réduction avec le jus préalablement réalisé et réserver.
- Fariner légèrement les cuisses de grenouilles et les sauter à l'huile d'olive et au beurre en ajoutant une gousse d'ail en chemise.
- Émulsionner la crème de persil, y ajouter un peu de jus de truffe.
- Dresser harmonieusement l'ensemble des éléments sur les assiettes de service.
- Décorer avec les pousses de salades, le persil et les lamelles de truffe.