



## Fricassée de Cuisses de Grenouilles aux Crêtes et Rognons de Coqs



Suggestion de présentation

pour 1 personne:

- 8 cuisses de grenouilles
- 3 crêtes de coqs
- 3 rognons de coqs
- 1 échalote
- 5 cl de vin blanc
- 1/2 verre de consommé de volaille
- 1 càs de fond de volaille
- persil haché QS
- Sel & poivre, beurre, farine QS

Dégorger les crêtes et rognons de coqs longuement à l'eau froide. Blanchir les crêtes départ eau froide jusqu'à 40°, les retirer et les frotter dans un papier absorbant avec du sel fin, afin d'enlever la fine pellicule qui les recouvre. Si elles sont encore rouges, les piquer avec une aiguille et les remettre à dégorger. Les cuire à petite ébullition dans un blanc à légumes pendant 35 mn. Blanchir les rognons de coqs sans les faire bouillir, égoutter et les cuire à feu doux avec les crêtes pendant 5 mn, réserver.

.Séparer les cuisses de grenouilles, désosser en laissant l'os de la cuisse, les essuyer et les fariner. Dans un sautoir, suer au beurre l'échalote ciselée, ajouter les cuisses de grenouilles, les rissoler; déglacer avec le vin blanc, consommé de volaille et fond de volaille réduit, assaisonner et cuire pendant 6 minutes. Terminer la cuisson avec les crêtes et rognons de coqs, mijoter à feu très doux pendant 5 minutes, rectifier l'assaisonnement, servir très chaud.