

# *Max* & VÉNUS

## Jambonnettes de cuisses de grenouilles sur risotto aux poivrons et chorizo

### Ingrédients pour 4 personnes

- 48 cuisses de grenouilles
- 200 g de riz pour risotto : Arborio ou Carnaroli
- 1 litre de fond de volaille
- ½ gousse d'ail
- 2 chorizos doux
- 1 poivron rouge
- 1 poivron vert
- 2 échalotes
- Huile d'olive
- 2 c à s d'huile d'olive parfumée à l'ail
- 100 g de parmesan râpé
- 1 blanc d'œuf battu

### Chapelure à l'ail

- 8 c à s de chapelure
- 2 c à s de flocons d'ail séché

### Jus de poulette

- 1 litre de fond de volaille
- 50 g de beurre
- Sel et poivre

- Piment d'Espelette
- Un peu de ciboulette hachée

#### Tuiles dentelle orange - coco (pour +/- 10 pièces)

- 125 g de noix de coco râpée
- 250 g de sucre fin
- 60 g de farine
- 100 g de jus d'orange
- 125 g de beurre fondu
- 

#### Réalisation du risotto

1. Faites suer deux échalotes ciselées et  $\frac{1}{2}$  gousse d'ail haché dans de l'huile d'olive. On fait suer sans colorer ;
2. Ajoutez le riz. Les grains doivent devenir translucides. On appelle ça nacer le riz ;
3. Mouillez à hauteur avec du bouillon de poule. Remuez de temps en temps pour ne pas que cela colle. Ajoutez du bouillon si nécessaire ;
4. Epluchez le poivron et débitez-le en duxelle (très fin morceaux) ;
5. Enlez la peau du chorizo et coupez-les en très petits dés ;
6. Faites dorer le chorizo et les poivrons dans un peu d'huile d'olive parfumée à l'ail. Retirez et réservez ;
7. Ajoutez le parmesan râpé au risotto et incorporez ensuite le mélange chorizo, poivrons au risotto. Rectifiez l'assaisonnement.

#### La chapelure à l'ail

1. Mélangez la chapelure avec les flocons d'ail séché.

#### Réalisation et cuisson des jambonnettes de grenouilles

2. Coupez les bouts des cuisses de grenouilles aux ciseaux puis enlevez les 2 muscles inférieurs de chaque cuisse (le mollet) en les grattant à l'aide d'un couteau et repliez-les sur la partie supérieure ;
3. Assaisonnez les jambonnettes de sel fin et poivre du moulin ;

4. Panez-les à l'anglaise en les passant dans le blanc d'œuf battu, la farine et la chapelure à l'ail.
5. Passez-les dans la friteuse chauffée à 180° jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées de tous les côtés. Epongez-les sur du papier absorbant.

### **Réalisation d'un jus de poulette**

1. Faites réduire le fond de volaille de moitié pendant une dizaine de minutes.
2. Montez-le au beurre (bien froid) jusqu'à obtention d'un jus onctueux et mousseux. Rectifiez l'assaisonnement avec sel, poivre et piment d'Espelette et au moment de servir, ajoutez quelques pincées de ciboulette hachée.

### **Réalisation des tuiles orange-coco**

1. Mélangez au fouet la farine et le sucre ;
2. Ajoutez-y le jus d'orange et le beurre fondu et mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène ;
3. Ajoutez la noix de coco râpée ;
4. Couvrez de papier sulfurisé une plaque allant au four et déposez-y des petits tas de pâte espacés. Ne pas étaler ;
5. Enfournez dans un four préchauffé à 180°C. La pâte va s'étaler et se mettre à cloquer. Cuire jusqu'à coloration.

### **Dressage**

1. Dans une assiette, dressez le risotto dans un emporte-pièce, surmontez-les de six ou sept jambonnettes de cuisses de grenouilles.
2. Versez tout autour, une louche de jus de poulette.