



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 poulet

- 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 ½ 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. Enlevez 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. Enfourez 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.