



## BEIGNETS DE GRENOUILLES, PUREE D'AIL AUX NOIX RECETTE D'ALAIN PERILLAT



### Pour 4pers :

1kg de grenouilles fraîches, 1/4l de lait, 10cl de crème 1 botte de persil plat, 1 gousse d'ail, 100g de cerneaux de noix

### Purée d'ail :

200g d'ail, 15cl de lait, 15cl de crème.

### Pâte à beignets :

90g de farine, 60g de fécule, 10g de levure chimique, 1/8 de litre d'eau, 75g e crème, 1 œuf.

Désosser et trousser les cuisses de grenouilles en jambonnettes. Mixer le mélange lait, crème, persil, ail, le passer au chinois.

Blanchir 4 fois l'ail pour la purée, ajouter la lait et la crème, réduire, mixer, passer au tamis.

Pour la pâte, mélanger et tamiser les poudres, ajouter l'eau la crème et l'œuf.

Frيره les gigotins trempés dans la pâte à 180°.

### Dressage :

Emulsionner les jus ail noix bien chaud, le mettre au fond d'une assiette creuse, tremper la base des beignets dans la purée d'ail, les disposer joliment dessus.