



Entrées chaudes aux produits de la mer

Gratin de macaroni aux cuisses de grenouilles



35 min **25 min** **10 min** **0** **308**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation des macaroni

- 1 Éplucher les carottes à l'aide d'un économe puis réserver.
- 2 Retirer les fils des branches de céleri à l'aide d'un couteau d'office puis réserver.
- 3 Nettoyer les carottes et le céleri dans un saladier d'eau.
- 4 Tailler les carottes en brunoise à l'aide d'un couteau éminceur et réserver dans un bol.
- 5 Tailler le céleri en brunoise à l'aide d'un couteau éminceur et réserver dans un bol.
- 6 Porter une casserole d'eau salée à ébullition.
- 7 Ajouter un filet d'huile d'olive pour enrober les macaroni et éviter qu'ils ne collent.
- 8 Verser les macaroni quand l'eau bout et remuer à l'aide d'une cuillère en bois.
- 9 Couvrir dès que l'eau bout à nouveau et laisser cuire pendant 7 min hors du feu.
- 10 Porter une autre casserole d'eau avec du gros sel à ébullition puis y mettre les carottes en brunoise.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les cuisses de grenouilles

400 g **Cuisse(s) de grenouille**
20 g **Beurre**
2 **Gousse(s) d'ail**
4 g **Persil frisé**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour le gratin

80 g **Macaroni**
100 g **Carotte(s)**
40 g **Céleri-Branche**
40 g **Gruyère râpé**
1 **Huile d'olive**
1 **Gros sel**

Ingrédients pour la sauce mornay

50 cl **Lait demi-écrémé**

- 11 Ajouter le céleri en dés et remuer.
- 12 Égoutter les légumes une fois cuits dans une passoire puis les plonger dans un saladier d'eau froide pour stopper la cuisson. Puis les égoutter à nouveau.

Étape 2

Préparation de la sauce mornay

- 1 Faire fondre le beurre dans une casserole sans coloration.
- 2 Ajouter la farine et bien remuer à l'aide d'une spatule.
- 3 Verser le lait froid et remuer à l'aide d'un fouet pour bien le chauffer.
- 4 Bien cuire le roux blanc pour que la farine puisse cuire.
- 5 Saler et poivrer la sauce puis remuer.
- 6 Rajouter le gruyère et bien mélanger.
- 7 Stopper la cuisson et ajouter les jaunes d'œufs. Bien fouetter le mélange.
- 8 La sauce doit être nappante et onctueuse. Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
- 9 Débarrasser la sauce dans un saladier et le filmer.
- 10 Réserver la sauce au réfrigérateur.
- 11 Égoutter les pâtes à l'aide d'une passoire et les passer sous un jet d'eau froide. Réserver.

Étape 3

Préparation des cuisses de grenouilles

- 1 Désosser les cuisses de grenouilles à l'aide d'un couteau d'office et prélever la chair en ne jetant que les os.
- 2 Garder quelques cuisses avec les os pour la décoration.
- 3 Pour la décoration, récupérer les chairs du bas de la patte et manchonner les hauts de patte.
- 4 Réserver dans un bol au réfrigérateur.
- 5 Éplucher les gousses d'ail à l'aide d'un couteau d'office, enlever le germe et les émincer.
- 6 Réserver l'ail dans un bol.
- 7 Équeuter puis hacher finement le persil frisé à l'aide d'un couteau éminceur et le réserver dans un bol.
- 8 Sortir les cuisses de grenouilles du réfrigérateur et faire chauffer du beurre dans une poêle.
- 9 Déposer les cuisses de grenouilles dans la poêle dès que le beurre est noisette.
- 10 Remuer à l'aide de pinces de cuisine puis saler et poivrer.
- 11 Ajouter le persil et l'ail émincé puis mélanger.
- 12 Débarrasser les grenouilles quand elles sont bien dorées.

Étape 4

Montage et cuisson du gratin

35 g **Farine**
 25 g **Beurre**
 2 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'œuf
 10 g **Gruyère râpé**
 1 **Sel**
 1 **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

4 branche(s) **Cerfeuil**

Ingrédients pour les moules

1 **Beurre**

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th. 6-7).
- 2 Beurrer les moules à gratin à l'aide d'un pinceau.
- 3 Tapisser le fond des moules de macaroni puis disposer les légumes dessus à l'aide d'une fourchette.
- 4 Dresser ensuite les cuisses de grenouilles sur les légumes.
- 5 Disposer une nouvelle rangée de macaroni sur les cuisses de grenouilles.
- 6 Appuyer légèrement dessus à l'aide d'une fourchette pour égaliser la hauteur.
- 7 Napper avec la sauce mornay à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 8 Déposer un peu de gruyère râpé sur la surface et passer au four pendant 10 min.

Étape 5

Dressage

- 1 Sortir les moules du four et les dresser sur une assiette.
- 2 Décorer avec une branche de cerfeuil et les cuisses de grenouilles manchonnées. Servir immédiatement.