



SOUPE DE GRENOUILLES ET LAITUE

Ingrédients pour 4 personnes

Servir chaud ou froid

- 12 feuilles de laitue choisies près du cœur de la salade, soit env. 100 gr.
- 15 gr de beurre
- 30 gr d'échalote hachée
- 5 gr d'ail haché
- 10 gr de persil plat équeuté et non haché
- 4 c.à s d'eau
- 5 dl de crème
- 6 dl de bouillon de volaille (à base de cube du commerce)
- 24 paires de cuisses de grenouilles
- 2 jaunes d'œufs
- 4 c.à s. vermouth Noilly & Prat
- 1 c.à s. de ciboulette hachée

Recette

- Lavez les feuilles de laitue, retirez la côte centrale. Ciselez en tranches de 1 cm.
- Faites fondre le beurre à feu moyen dans une casserole, versez y les échalotes hachées et faites revenir doucement, sans colorer et en remuant pendant 1 minute.
- Ajoutez l'ail haché, la laitue, les feuilles de persil plat et les 4 c.s. d'eau, couvrez et laissez cuire encore 1 minute.
- Ajoutez ensuite la crème et le bouillon, rectifiez l'assaisonnement en sel (de Guérande) et en poivre (de Sichuan), portez à ébullition avant de jeter les cuisses de grenouilles dedans et de les laisser cuire 4-5 minutes à couvert.
- Après 4-5 minutes de cuisson des grenouilles, sortez les à l'écumoire, laissez les refroidir et désossez-les délicatement, de façon à récupérer toute la chair.
- Pendant ce temps la soupe doit poursuivre sa cuisson (env. 15 minutes) et réduire d'un tiers de son volume, à découvert.
- Battez les deux jaunes d'œufs au fouet dans un bol puis versez dessus 1 petite louche de soupe bouillante, mélangez énergiquement et reversez le tout dans la casserole sans cesser de fouetter. Terminez en mettant le vermouth froid juste avant de servir. Ne laissez plus bouillir et vérifiez l'assaisonnement

Présentation :

- Répartissez équitablement les cuisses désossées dans 4 assiettes ou bols à soupe. Versez la soupe et parsemez de ciboulette hachée.

Septembre 2006, Eric Wuthrich – Henri Guggenbuhl