

# MOUSSELINE DE GRENOUILLES

Façon Marc Haeblerlin

[www.professioncuisinier.com](http://www.professioncuisinier.com)

## RECETTE POUR 6 PERSONNES

### ÉMULSION CRÉMEUSE DE GRENOUILLES

Cuisse de grenouille 0.500 kg  
Beurre 0.150 kg  
Riesling ¼ l  
Échalote 4 pièces  
Citron jaune ¼  
Sel et poivre PM

### MOUSSELINE SANDRE

Sandre 0.300 kg  
Œufs 2 pièces  
Crème ½ l  
Sel 0,010 kg

### CONCASSÉE TOMATE

Tomate 0.100 kg  
Échalote 1 pièce  
Ail 1 gousse  
Huile d'olive PM  
Sel et poivre PM

### ÉPINARDS

Épinard 0.500 kg  
Beurre 0,100 kg  
Ail 1 gousse  
Sel et poivre PM

### FINITION

Cerfeuil pluche ¼ botte  
Ciboulette ¼ botte



### PROGRESSION

#### 1. Réaliser l'émulsion crémeuse de grenouilles

Émincer les échalotes et les suer au beurre. Ajouter les grenouilles et les faire bien revenir. Assaisonner. Mouiller au Riesling et laisser mijoter à couvert durant 10 minutes.

En fin de cuisson, passer les grenouilles à la passoire en gardant le jus de cuisson. Le réduire de moitié, le monter la sauce au beurre et ajouter la crème fraîche. Porter à ébullition. Rectifier l'assaisonnement puis ajouter un trait de jus de citron. Ajouter le lait puis émulsionner.

#### 2. Réaliser la mousseline de sandre

Tailler le sandre en morceaux et le hacher au hachoir. Mixer avec le sel quelques secondes afin d'avoir une masse compacte. Ajouter les œufs et mixer à nouveau jusqu'à ce que la farce commence à être homogène. Verser la crème fleurette puis mixer afin d'obtenir un appareil lisse. Mouler sur les parois en demi-sphère, ajouter les cuisses de grenouilles décortiquées puis lisser avec la farce. Cuire au four vapeur à 68°C afin d'atteindre 64°C à cœur.

**⚠ Pour une bonne réussite, tous les ingrédients doivent être très froids lors du passage au mixeur.**

#### 3. Réaliser la concassée de tomate

Ciseler les échalotes, ôter le germe de l'ail. Monder, épépiner et concasser les tomates. Suer les échalotes, ajouter les tomates, l'ail et assaisonner. Couvrir de papier sulfurisé, cuire à feu doux. Rectifier l'assaisonnement. Confectionner des quenelles puis réserver au chaud.

#### 4. Sauter les épinards

Dans un sautoir, ajouter le beurre ainsi que la gousse d'ail en chemise. Faire mousser le beurre puis ajouter les épinards. Assaisonner de sel et poivre. Réserver au chaud.

#### 5. Dressage

Au fond de l'assiette, déposer la tombée d'épinards, ajouter la mousseline de sandre. Au sommet, ajouter la concassée de tomate, une pluche de cerfeuil puis napper avec l'émulsion de grenouilles. Finaliser l'assiette avec la ciboulette ciselée.