

Tempuras de grenouilles et crème de patate douce

CUISIMAGES

Réf :
1234

Type :
Entrée
chaude

Préparation :
40min
Repos:

Cuisson :
30min+
15minA130°C

Coût :


Difficulté :


Origine :




Ingrédients pour 4 personnes

- 12 grenouilles
 - 1 patate douce / - 1 carotte / - 1 échalote
 - 10g de pignons de pin / - 2 càs de crème
 - Huile d'olive
 - Sel et poivre
- Pâte à tempuras :
- 90g d'eau froide / - 75g de farine
 - 2 gousses d'ail / - 2 poignées de persil
 - Sel et poivre

CUISIMAGES
Recettes de
cuisine en images
www.cuisimages.com



Pelez et coupez en dés 200g de patate douce, ainsi qu'une carotte. Faites cuire 20 min dans l'eau bouillante.



Ciselez l'échalote et faites griller dans un peu d'huile d'olive.

Mixez la patate douce, la carotte et l'échalote avec la crème.

Assaisonnez.

Préchauffez le four à 130°C.



Coupez de fines rondelles de patate douce à l'aide d'une mandoline (au moins 20).

Badigeonnez les rondelles d'huile d'olive sur chaque face, et disposez-les sur une plaque de cuisson.

Enfournez pour 15 min.

Déposez les chips de patate douce sur un papier absorbant.

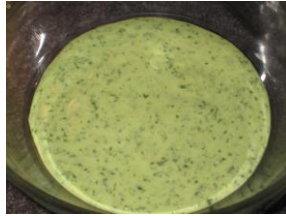


Séparez les cuisses de grenouilles.

Incisez la chair au niveau du bas de cuisse et décollez l'os.

Taillez la chair du haut de cuisse à l'aide de ciseaux.

Coupez au niveau de l'articulation en laissant la chair attachée.



Pâte à tempuras : Mixez la farine, l'ail et le persil ciselés avec l'eau froide. Assaisonnez généreusement.

Plongez les cuisses de grenouilles dans la pâte et faites frire quelques min. dans une huile à 180°C.

Grillez les pignons de pin à sec et présentez harmonieusement.



Conseils
Variante
Vin