

Chaussons aux asperges et aux grenouilles

6 personnes

Préparation : 45 min

Cuisson : 50 min



-
- 1 Kg d'asperges vertes
 - 6 douzaines de cuisses de grenouille
 - 1 dl de vin blanc sec
 - 1 CaS d'échalote hachée
 - 20 cl de crème fraîche épaisse
 - 1 CaC de cerfeuil concassé
 - 400 g de pâte feuilletée
 - 1 œuf
 - 200 g de beurre
 - Sel et poivre
-
- Eplucher, laver et cuire les asperges à l'eau bouillante salée (ou à la vapeur). Les tenir fermes, les égoutter, les rafraichir.
 - Cuire les cuisses de grenouille avec le vin blanc et les échalotes. Saler, poivrer.
 - Egoutter les grenouilles et réserver le jus de cuisson.
 - Préchauffer le four à 220°C.
 - Désosser les grenouilles
 - Tronçonner les asperges. Mélanger les avec la chair de grenouille. Ajouter la moitié de la crème fraîche et le cerfeuil. Rectifier l'assaisonnement
 - Etaler la pâte feuilletée, la couper en 5 morceaux de 15x20 cm environ
 - Déposer la préparation sur la pâte. Passer le pourtour de la pâte à l'œuf battu. Replier et souder.
 - Dorer le dessus à l'œuf battu dilué d'un peu d'eau et décorer en striant à la fourchette
 - Cuire à four chaud à 220°C (Th 7-8) pendant 30 minutes
 - Pendant ce temps, faire réduire le jus de cuisson des grenouilles avec le restant de crème. Quand la préparation a bien réduit, ajouter le beurre en petit morceau en fouettant régulièrement hors du feu. Ça ne doit plus bouillir.
 - Servir ce beurre blanc avec les chaussons

Bon Appétit