

Epoisses et cuisses de grenouilles en feuilleté



Catégorie

Entrée



Personnes

8 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

10 minutes



ANDROUET

Ingrédients

Fromage : 300 g d'[Epoisses AOC](#)

200 g de lait

100 g d'ail, 300 g de crème fraîche liquide

vinaigre de miel, ciboulette.

8 cuisses de grenouille désossées

Sel, poivre du moulin.

Préparation

Blanchir les 100 g d'ail, puis les cuire dans le lait pendant 10 minutes. Mixer.

Faire bouillir 300 g de crème, y fondre 300 g d'Epoisses.

Mélanger les deux appareils, ajouter 2 cuillères à soupe de vinaigre de miel, 1/2 cuillère à café d'ail haché, rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Au moment de servir, poêler les cuisses de grenouilles désossées dans de l'huile d'olive très chaude, remuer jusqu'à cuisson complète. Ajouter la sauce, remuer, ajouter un peu de ciboulette ciselée.

Servir dans un feuilleté chaud.

À accompagner d'un verre de Chablis.

Découvrez une autre recette facile de cuisine à l'Epoisses :

- * [Chausson de saumon à l'Epoisses – recette](#)
- * [Epoisses et chou-fleur en velouté – recette](#)
- * [Epoisses et Sandre en terrine – recette](#)
- * [Epoisses, poulet et chou en terrine – recette](#)
- * [Epoisses et jambon braisé en tarte – recette](#)
- * [Epoisses et agneau façon parmentier – recette](#)
- * [Fromage d'Epoisses en brioche – recette](#)
- * [Epoisses et gambas en flan de poireaux – recette](#)
- * [Epoisses façon flamiche burgonde – recette](#)
- * [Epoisses sur filet de sandre -recette à l'Epoisses – recette](#)
- * [Epoisses et cuisses de grenouilles en feuilleté – recette](#)
- * [Epoisses aux deux spaghettis – recette](#)
- * [Epoisses façon entrecôte nappée – recette](#)
- * [Epoisses en mousse sur magret de canard et sa poire pochée – recette](#)
- * [Epoisses sur cassolette d'escargots – recette](#)
- * [Epoisses en blanquette de veau – recette](#)
- * [Epoisses en bavaroise – recette](#)

* [Epoisses et escargot en bavarois – recette](#)

RECETTE EPOISSES – recette à l'Epoisses – [RECETTE EPOISSES](#)