

GRENOUILLES

Grenouilles sautées aux Fines herbes. — Parer les cuisses ; les assaisonner de sel, poivre, et les sauter au beurre, à la poêle. Dresser en timbale ; exprimer dessus un filet de jus de citron et saupoudrer de persil haché.

Grenouilles frites. — Parer les cuisses ; les faire mariner une heure à l'avance avec jus de citron, filet d'huile, sel et poivre, pointe d'ail écrasé et persil haché.

Au moment de servir, tremper les cuisses dans une pâte à frire légère et les frire à grande friture chaude.

Egoutter et dresser sur serviette avec persil frit.

Grenouilles au Gratin. — Disposer sur un plat beurré un turban de larges et minces lames de champignons crus.

Masquer le fond du plat de sauce gratin ; ranger au milieu du turban les cuisses de grenouilles bien parées. Ajouter quelques petits champignons cuits ; couvrir de sauce Gratin serrée ; saupoudrer de chapelure fine ; arroser de beurre fondu et faire gratiner à four vif.

NOTA. — Les cuisses peuvent être dressées également au milieu d'un turban de rondelles de pommes de terre cuites à l'eau, ou d'une petite bordure en appareil à pomme Duchesse.

Grenouilles à la Meunière. — Parer les cuisses ; les assaisonner et les traiter selon le mode ordinaire des préparations « à la Meunière ».

Mousselines de Grenouilles. — L'apprêt de la farce mousseline étant invariable, il suffit de prendre la chair de grenouille pour base, et d'opérer selon les proportions indiquées à la formule initiale.

Pour la préparation des Mousselines, procéder comme il est indiqué pour les Mousselines de saumon, en tenant compte du changement d'élément pour la grosseur à donner à ces Mousselines de grenouilles.

Grenouilles à la Poulette. — Parer les cuisses et les pocher dans un *blanc* très léger ; ou simplement avec vin blanc, cuisson de champignons, oignons émincés et bouquet garni.

Les égoutter à fond, et les sauter dans une sauce à la Poulette.

Dresser en timbale et saupoudrer légèrement de persil haché.

GRENOUILLES FROIDES

Nymphes à l'aurore. — Parer les cuisses ; les pocher au vin blanc et les laisser refroidir dans la cuisson.

Lorsqu'elles sont froides, les éponger et les enrober d'une sauce Chaud-froid de poisson au Paprika, de couleur aurore.

Faire prendre une couche de gelée au Champagne, bien limpide, au fond d'un plat creux carré en argent ou, à défaut, dans une coupe en cristal. Disposer sur cette couche de gelée les cuisses de grenouilles chaud-froidées, en les entremêlant de feuilles d'estragon et de branchettes de cerfeuil, pour imiter les herbes aquatiques.

Recouvrir de même gelée au Champagne et laisser prendre.

Pour servir, incruster plat ou coupe dans un bloc de glace vive.