



salles  
couverts

*Le Prieuré*  
*3, rue du Prieuré - Flavigny*  
**RAFFINÉ**

Désosser les grenouilles à cru.  
Réserver les chairs au frais.  
Suer les carcasses de grenouilles avec une noix de beurre et échalotes ciselées.  
Mouiller au vin blanc et réduire à sec.  
Mouillement crème à hauteur et laisser frémir 30mn à feu doux.  
Passer cette crème au chinois.  
Sauter les grenouilles au beurre clarifié.  
Suer une poignée de pousses d'épinards et incorporer à la crème grenouilles.  
Passer au bol mixeur.  
Vérifier l'assaisonnement. Ajouter les grenouilles. Dresser dans un bol ou une assiette creuse. Ajouter l'œuf poché.

*Recette pouvant être diversifiée, entre autres avec un râpé de truffes en saison.*

Joël Roy

**Soupe de grenouilles, pousses d'épinards et œuf poché**