

## Petite bouchée aux cuisses de grenouilles, anguilles et escargots, sauce crème à l'ail et Curé Nantais



**Pour 10 personnes**

300g d'anguilles • 6/8 cuisses de grenouilles • 10 escargots • 10 bouchées • 250g de crème • 100g d'échalotes • 50g d'ail • 100g de persil • 300g de Curé Nantais.

### La cuisson

Cuire les anguilles et tailler en petits tronçons sans les arêtes. Cuire les cuisses de grenouilles et récupérer la chair.

### La sauce

Ciseler les échalotes et l'ail, les faire suer au beurre dans une casserole, déglacé au vin blanc, ajouter la crème, laisser réduire un peu et ajouter le Curé Nantais.

### L'assemblage

Dans un saladier, mélanger les anguilles, les cuisses de grenouilles et les escargots. Au besoin, couper les escargots en deux. Ajouter la moitié de la sauce et le persil hâché.

### Le dressage

Garnir les petites bouchées dans l'assiette à votre convenance et terminer en ajoutant de la sauce autour.



### L'astuce du chef

« Vous pouvez ajouter du jambon de pays, de la langouille ou du lard fermier ! »