FICHE PRODUIT	NOM : LA GRENOUILLE	
Photos	Origine	Famille

Grenouilles rousses

Grenouille verte

Les pays d'élevage

Amérique du sud : Brésil
Extrême orient : Chine, Thaïlande, Taiwan
Méditerranéens : Albanie, Turquie, Egypte
Europe : Hongrie, Roumanie

Les élevages en France

Bordelais, Bretagne, Vendée Bourgogne

Les sauvages en France

En France, les grenouilles sont consommées traditionnellement dans les zones de marais (Vendée, Dombes …), mais aussi dans certaines zones de moyenne altitude (Ardennes, Jura …). Dans le premier cas, il s'agit de grenouilles vertes, ou *Rana esculenta*, dans le second de grenouille rousse ou *Rana temporaria*.

BATRACIENS

A travers les siècles…

La grenouille est apparue dans la gastronomie européenne au cours du 16ème siècle. La plupart des grenouilles consommées sont prélevées sur des stocks naturels, mais ceux-ci ont fortement diminué au cours du 20ème siècle.
La France est le principal pays importateur avec 3000-4000 t/an de cuisses surgelées en provenance des pays d'Extrême-Orient et 700-800 t/an de grenouilles vivantes. du complexe *esculenta* (deux espèces parentales : *Rana lessonae* et *R. ridibunda* et un hybride : *R. esculenta*). *R. ridibunda* s'est avérée la plus intéressante pour l'élevage intensif.
Les grenouilles comestibles *(environ 50 espèces)* ne représentent qu'une très faible partie de la diversité des Amphibiens *(4000 espèces)*.

Caractéristiques

Grenouilles vivantes : écorcher, dépecer, fendre la colonne, ôter les pattes en les laissant attenantes. Les mettre à limoner dans de l'eau très froide environ 10 heures *(changer l'eau plusieurs fois cela permet de blanchir et de faire gonfler la chair)*. Eponger, sécher, réserver au frais.
Cuisses fraîches : réserver au frais *(si les préparations préliminaires ont été effectuées)*.
Cuisses surgelées : Mettre à décongeler dans du lait 30 à 45 minutes. Eponger, sécher, réserver au frais.

Remarques

Les cuisses de grenouilles suscitent un dégoût profond *(comme les escargots d'ailleurs)* chez nos voisins Britanniques, qui nous surnomment les "frogs eaters" Les plats ou spécialités à base de grenouilles sont cependant appréciées par d'autres compatriotes Européens *(Italien, allemand)*, fins gastronomes à leurs heures…… Si le plus souvent les cuisses de grenouilles cuisinées sont des produits surgelés d'importation, il est possible dans certains départements Français de s'approvisionner en grenouilles fraîches *(vivantes ou écorchées)* auprès d'éleveurs agréés *(Ain, Alsace, Poitou)*. Les importations européennes de cuisses surgelées proviennent des espèces d'Extrême Orient : *R. tigrina*, *R. crassa* et *R. catesbeiana*, alors que les importations d'animaux vivants concernent le groupe européen *R. ridibunda*.

Utilisation en cuisine

Les cuisses de grenouilles sont apprêtées de plusieurs manières, mais de grands chefs Français en ont fait des plats mythiques et incontournables.
"Nymphes à l'aurore", (Auguste Escoffier) heureux d'avoir fait manger à près de 600 convives Anglais, sans qu'ils le sachent, des cuisses de grenouilles!…..
Grenouilles à la purée d'ail et au jus de persil (Bernard Loiseau *** Michelin) plat phare du restaurant de Saulieu

D'autres recettes beaucoup plus locales et personnalisées sont réalisées dans certaines de nos régions : Alsace, Vendée, Jura, Provence…
Potage ou soupe, frite en beignet ou fritot, sautées à la Provençale, à la Lyonnaise, à la Niçoise, meunière, en fricassée ou blanquette, gratinée à la Mornay……

A savoir

Pour un animal pesant entre 80 et 100 g, le rendement de découpe est de 60 à 80 % de carcasse, soit 33 à 47 % en cuisses avec une découpe courte (parisienne) et 38 à 51 % avec une découpe longue (lyonnaise). La viande de grenouille est peu persillée, les lipides étant essentiellement localisés autour des viscères, c'est une viande facile à digérer.

Le mot du sommelier

Selon la préparation mais un vin blanc sec et d'une belles structure sera parfait. AOC Chablis, AOC Meursault, AOC Bandol, AOC St Joseph blanc…

A quel prix ?

Surgelées : 3 à 5 € le Kilo selon la provenance
Fraîches : 5 à 10 € le kilo selon la provenance