



Cuisses de grenouilles, beurre à l'ail

Ingrédients pour 4 personnes

- 48 cuisses de grenouilles fraîches
- 5 gousses d'ail
- 1 bouquet de persil
- 60 gr de beurre
- 3 c. à s de farine
- 1 citron

1. Rincez le persil. Pelez l'ail et dégermez-le. Hachez ail et persil très finement ;
2. Coupez les « pattes » des cuisses aux ciseaux. Assaisonnez de sel et de poivre ;

Astuce de Max : préparer votre mélange sel-poivre en ajoutant 6 bonnes c à soupe de poivre noir à 1 kilo de sel

3. Singer les cuisses (les passer dans la farine) ;
4. Faites fondre le beurre dans une poêle et faites-y dorer les cuisses de grenouilles farinées. Ajoutez-y l'ail afin que les cuisses s'imprègnent bien de l'ail ;

5. Retournez-les délicatement pour les cuire de chaque côté.
6. Ajoutez le persil ;
7. Laissez les cuisses de grenouilles revenir encore quelques minutes à la poêle ;
8. Servez-les bien chaudes, en pyramide, avec quelques rondelles de citron et parsemées d'un peu de persil.