



Cuisses de grenouille au beurre à l'ail



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

500 grammes de cuisses de grenouille (16-20, décongelées)

sel et poivre

farine

100 grammes de beurre

1 échalot (hachée finement)

3 gousses d'ail (pressées)

1 poignée de persil plat frais ciselé (finement haché)

1 citron (jus)

1 tiret de cognac

Méthode de préparation

- 1.** Séchez les cuisses de grenouille, salez et poivrez. Roulez-les dans la farine (secouez l'excédent de farine).
- 2.** Faites chauffer du beurre dans une poêle et cuisez les cuisses de grenouille jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
- 3.** Pendant ce temps, mélangez l'échalote, l'ail, le persil et le jus de citron dans le beurre. Salez et poivrez et arrosez d'un filet de cognac.
- 4.** Retirez les cuisses de grenouille de la poêle et réservez-les au chaud.
- 5.** Dans la même poêle, faites mousser le beurre à l'ail.
- 6.** Nappez les cuisses de grenouille de sauce.
- 7.** Servez avec du pain.