



Autour de ma table

Aimer la cuisine, c'est aussi la partager...

CUISSES DE GRENOUILLES A LA CREME



Suivant les consignes de Michelle, ma belle-maman:

- 500 g de cuisses de grenouilles
- un peu de farine
- sel et poivre
- de la crème fraîche épaisse
- du jus de citron
- du persil
- de l'ail

Après avoir décongelé les cuisses de grenouille, le poser sur du papier absorbant et bien les sécher. Les mettre dans un bol hermétique avec un peu de farine salée et poivrée. Fermer le bol et secouer pour répartir la farine sur toutes les cuisses.



Dans une poêle anti adhérente, chauffer une noix de beurre et un filet d'huile pour éviter au beurre de brûlé, jeter les cuisses et les faire dorer de chaque côté à feu vif mais sans trop tarder. Verser la crème et le citron, parsemer de persil et ail frais. Mélanger. Rectifier l'assaisonnement. Servir les cuisses aussitôt.