

Cuisses de grenouilles à la provencale

CUISIMAGES

Réf :
2021

Type :

Préparation :
min
Repos:

Cuisson :
min

Coût :
  

Difficulté :
  

Origine :




Ingrédients pour 2 personnes

- 2 douzaines de cuisses de grenouilles
- 3 cuillérées à soupe de persil hachés
- 3 gousses d'ail
- 5 cuillérées à soupe de farine
- 30 cl de lait
- 140 gr de beurre demi-sel
- Sel et Poivre du moulin



Concerne les cuisses de grenouilles congelées :

Mettre au réfrigérateur les cuisses congelées pendant 24H.

Les tremper dans le lait (compléter avec de l'eau) pendant 2 H.

Essuyer les cuisses avec du papier absorbant



Fariner les cuisses.

Astuce : les mettre dans un plat avec la farine et recouvrir d'un film plastique. Secouer de haut en bas et de gauche à droite. Tapoter les cuisses une à une pour enlever l'excédent de farine.



Couper en 2 les gousses d'ail et retirer le germe (le germe donne de l'amertume)

Ecraser l'ail et hacher le persil



Saisir les cuisses au beurre noisette (environ 40 g).

Saler et Poivrer.

Retirer les cuisses à la coloration. Nettoyer votre poêle et remettre à nouveau les cuisses.

Ensuite ajouter le reste de beurre (100 gr).

Puis ajouter l'ail et le persil, et mélanger délicatement.



Laisser cuire à feu doux 5 minutes.

Servir chaud.



Conseils

Ce classique de notre patrimoine familial se mange avec les doigts. un rince doigt est donc à prévoir.

Variante

Vin

Ménetou-Salon