

RECETTE CUISINE des GONES

LES CUISSES DE GRENOUILLES A LA CRÈME

Ingrédients pour 4 personnes :

- 2 kg de grenouille
- 200 g de beurre
- 1 dl de crème fraîche

Recette:

- Epongez bien les grenouilles, passez-les dans la farine.
- Faites-les dorer sans coloration dans le beurre.
- Il est préférable de ne pas mettre trop de grenouilles en même temps.
- Préchauffez le four à 150° C.
- Dans un plat allant au four, mettez au fur et à mesure de la cuisson les cuisses de grenouilles, après les avoir salées et poivrées.
- Ajoutez à chaque fois une grosse cuillerée de crème fraîche et une râpura de muscade.
- Servez chaud.

Bon Appétit



Recette : 2011