

BRECHETS de POULETS A LA CRÈME

Ingrédients :

- 700 gr de Bréchets de poulets
- farine
- 150 gr de beurre
- 2 gousses d'ail pilées
- 1/2 bouquet de persil
- sel, poivre du moulin
- 20 cl Crème fraîche épaisse,

Recette:

(Façon fricassée de grenouilles
ou
"Les Grenouilles du Pauvre")

- Passez les bréchets dans la farine, bien les secouer.
- Faites-les sauter à feu vif dans le beurre chaud .
- Salez, poivrez et laissez cuire 15 mn en remuant de temps en temps.
- Quand les bréchets sont bien dorés et presque cuits, ajoutez l'ail et le persil, coupés très fin
- Après 2 minutes de cuisson de l'ail, ajoutez 20 cl de crème fraîche.
- Remuez la crème fraîche et portez doucement à ébullition!
- Dès que ca commence à bouillir, 30 secondes après c'est prêt!
- Servir bien chaud.

Bon Appétit

