



Cuisses de Grenouilles du Marais

Pour 6 personnes

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 10 minutes

Ingrédients :

- 6 douzaines de cuisses de grenouilles
- 5 gousses d'ail
- 1 bouquet de persil
- sel et poivre
- un peu de vinaigre

Faire tremper les cuisses de grenouilles pendant 15 minutes dans de l'eau vinaigrée, les sécher et les fariner légèrement.

Les mettre à frire au beurre dans une poêle.

Après 5 minutes de cuisson, ajouter l'ail et le persil hachés, le sel et le poivre.

Laisser cuire 5 minutes et servir.