Cuisses de Grenouille en Persillade de ma Grand-Mère

Pour 4 personnes :

- **1 quarantaine de cuisses de grenouille (fraîches ou surgelées)**
- **3 gousses d'ail**
- **1 grosse botte de persil**
- **de l'huile d'olive**
- **de la farine**
- **sel, poivre**

1. Hacher finement les gousses d'ail puis le persil et réserver.

2. Rouler les cuisses de grenouille dans la farine. Cela va aider à les cuire afin qu'elles n'accrochent pas et pour qu'elles puissent colorer.

3. Dans une poêle, faire chauffer l'huile d'olive.

4. Ajouter les cuisses farinées puis les saisir des deux côtés jusqu'à coloration complète (il faut compter environ une vingtaine minute de cuisson).

5. Une fois les cuisses cuites, verser l'ail et le persil puis assaisonner.

6. Poursuivre la cuisson à feu doux pendant 5 minutes en mélangeant de temps en temps : c'est prêt !

   Voilà une recette typiquement française qui nous vaut un surnom dans le monde entier à savoir "les mangeurs de grenouilles" !
   Quoiqu'il en soit, c'est l'une de mes recettes préférées que ma grand-mère me fait depuis tout petit ! J'en raffole !

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀