

## Cuisse(s) de Grenouilles Feuilletées

**Nombre de personnes: 2**

**Temps de préparation: 50 minutes**

### Ingrédients:

- CUISSE(S) DE GRENOUILLES	16
- FARINE	2 c à soupe
- PÂTE FEUILLETÉE	1/2
- AIL EN POUDRE	un peu
- CRÈME FRAÎCHE	10 cl
- PERSIL	
- MAÏZENA	un peu
- PARMESAN RÂPÉ	
- SEL	
- POIVRE	

### Recette:

- Décongelez les cuisses de grenouille.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Parez la pâte feuilletée dans des moules à tartelette sur le papier sulfurisé. Piquez le centre avec une fourchette puis faites-les cuire à blanc (avec des pois au centre) pendant 10 minutes. Sortez et réservez.
- Lorsque les cuisses de grenouille sont décongelées, épongez-les puis passez-les dans la farine.
- Faites-les rissoler dans du beurre chaud. Salez, poivrez et ajoutez un peu d'ail.
- Retirez la poêle du feu et désossez les cuisses de grenouille. Conservez-en 2 entières pour la déco.
- Déglacez la poêle avec la crème fraîche, ajoutez le persil et liez la sauce avec un peu de maïzéna. Rectifiez l'assaisonnement puis replacez les cuisses de grenouille désossées dans la sauce.
- Remplissez alors les 2 tartelettes précuites avec la chair de grenouille persillée à la crème. Saupoudrez de parmesan puis déposez la cuisse entière sur le dessus.
- Enfournez pour 10 minutes.
- Servez dès la sortie du four.

