

Cuisses de Grenouille Pannées

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- CUISSE(S) DE GRENOUILLES	32
- FARINE	3 c à soupe
- OEUF(S)	1
- LAIT	2 c à soupe
- CHAPELURE	
- HUILE POUR FRITEUSE	0.5 litre
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Fouettez les oeufs avec le lait, du sel et du poivre dans un bol.
- Placez la farine et la chapelure dans deux assiettes creuses différentes.
- Une fois les cuisses de grenouille dégelées, égouttez-les et séchez-les avec du papier absorbant.
- Passez les cuisses de grenouilles successivement dans la farine puis l'œuf battu et enfin la chapelure. Réservez sur une assiette.
- Chauffez l'huile de friture dans une grande casserole à bord haut.
- Faites-y frire les cuisses de grenouilles pannées par petites quantités. Une à deux minutes suffisent – vérifiez la coloration.
- Sortez les cuisses de grenouille de l'huile chaude à l'aide d'une écumoire et placez-les sur du papier absorbant.
- Salez puis servez sans attendre afin que les cuisses restent chaudes et croustillantes.



Remarque:

Accompagnez d'une salade verte, de citron, de pain, de sauce tartare Au choix.