

# CUISSES DE GRENOUILLE AU CURRY

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 30 minutes**

## Ingrédients:

- CUISSE(S) DE GRENOUILLES	500g
- FARINE	2 c à soupe
- CURRY	1/2 c à soupe
- ECHALOTE(S)	1
- CREME FRAICHE	200 ml
- SEL	
- POIVRE	
- PERSIL	

## Recette:

- Hachez l'échalote très finement.
- Insérez dans un sachet plastique la farine et le curry. Mélangez bien. Ajoutez-y les cuisses de grenouilles épongées, gonflez le sachet, fermez-le bien, puis secouez légèrement puis bien fariner toutes les cuisses.
- Faites fondre un peu de beurre dans un poêle (avec couvercle). Ajoute l'échalote puis les cuisses farinées. Salez et poivrez. Laissez cuire 10 bonnes minutes en les retournant régulièrement.
- Ajoutez alors la crème fraîche. Mélangez.
- Saupoudrez d'un peu de persil haché et servez aussitôt.

