

## Cuisses de grenouilles au paprika ailé



Entrée **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 5 mn

**Cuisson** : 5 mn

*Voici une entrée rapide, peu onéreuse et gourmande. !*

Recette proposée par : Cécile Pagès

### Ingrédients

- 500 g de cuisses de grenouilles
- 3 cuillères à soupe de farine
- huile d'olive
- 2 cuillères à café de paprika
- 3 cuillères à soupe de persil ciselé
- 3 gousses d'ail
- sel, poivre

### Préparation

- 1 Déposez les cuisses de grenouilles dans un grand plat creux. Saupoudrez-les de paprika, de sel, de poivre, puis mélangez. Ajoutez alors la farine.
- 2 Faites chauffer l'huile d'olive dans une grande casserole. Saisissez les cuisses de grenouilles minimum 2 minutes et lorsqu'elles commencent à dorer, ajoutez les lamelles d'ail. Laissez rissoler encore 3 minutes et au dernier moment, ajoutez le persil ciselé. Servez bien chaud après avoir salé et poivré généreusement.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

