

Cuisses de grenouilles aux tomates cerises



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 25 mn

Une petite recette très simple mais délicieuse !

Recette proposée par : Anne-Marie Fourny

Ingrédients

- quelques cuisses de grenouilles
- tomates cerises
- crème fraîche
- paprika
- persil ciselé (ou de la ciboulette)
- 2 échalotes
- ail en poudre
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Faites rissoler les échalotes préalablement émincées dans une poêle.
- 2 Ajoutez-y les cuisses de grenouilles, puis assaisonnez de sel, de poivre, de paprika et d'ail en poudre. Laissez cuire l'ensemble quelques minutes.
- 3 Versez alors la crème fraîche et parsemez de persil ciselé.
- 4 Au moment de servir, déposez quelques tomates cerises coupées en deux.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

