

CUISSES DE GRENOUILLES A LA PROVENCALE

Recette de mon papa

Pour 4 personnes :

4 douzaines de cuisses de grenouilles ou plus (surgelées)

6 caïeux d'ail

3 échalotes

1 verre de bouillon

1 verre de vin blanc

1 botte de persil haché

Un peu de thym

1 belle branche de romarin frais

Farine, sel, poivre

Huile d'olive et un peu de beurre

1 boîte de tomates pelées (400gr)

Laissez décongeler les cuisses de grenouilles et les essuyer avec de l'essuie-tout.

Farinez les cuisses. Dans une cocotte faire dorer les cuisses avec de l'huile d'olive et du beurre. Salez et poivrez. Retirez les cuisses et réserver dans un plat. Dans la même cocotte ajoutez l'ail et l'échalote émincés et faire blanchir. Ajoutez le romarin, le persil haché, le thym et incorporez les tomates pelées et le bouillon. Laissez réduire la sauce tout en remuant de temps en temps, ensuite vous ajoutez le vin blanc et laisser mijoter 5 à 8 mn. Vérifier l'assaisonnement.

Remettre les cuisses de grenouilles dans la sauce et laisser mijoter quelques minutes.

Servir avec un riz de votre choix.