

CUISSES DE GRENOUILLES

- Mettre tremper les cuisses dans du lait cru et salé pendant 10 minutes.
- Les égoutter, les saupoudrer de farine, saler, poivrer.
- Faire sauter dans de l'huile très chaude (C'est vite cuit).
- Retirer de l'huile, bien égoutter. Arranger les cuisses sur un plat, les saler encore un peu et mettre un peu de jus de citron et du beurre noisette.