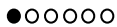




Chercher : tarte au fraise , gâteau au chocolat, gratin dauphinois

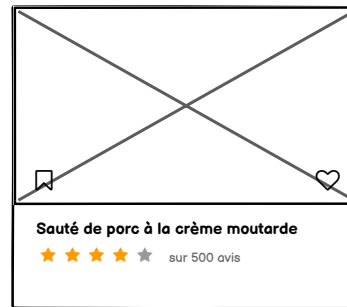
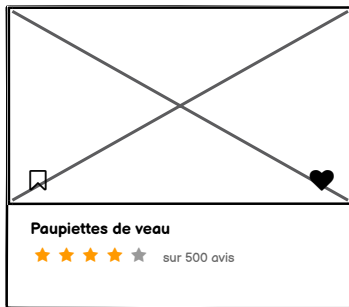
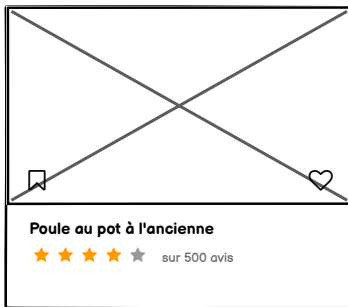
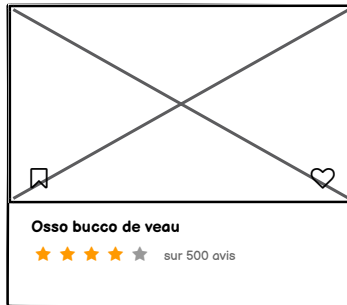
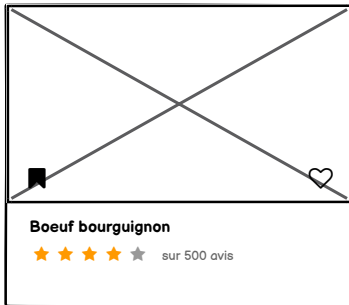
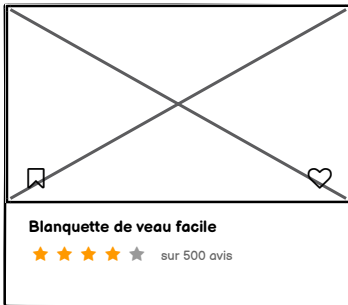


[Accueil](#) › [Plats](#) › [Viandes](#) › Viandes en sauce

## Recettes viandes en sauce

[bourguignon](#) | [coq au vin](#) | [osso bucco](#) | [blanquette](#) | [poupiette veau](#) | [marengo](#) | [curry de poulet](#) | [poulet basquaise](#) | [poulet en sauce](#) | [blanc de poulet](#) | [lapin en sauce](#) | [sauté de veau](#)

[sauté de porc](#) | [cailles viande à l'indienne](#) | [cuisses de volaille](#) | [pintade en sauce](#) | [sauté de volaille](#) | [poule au pot](#) | [navarin d'agneau](#) | [joue de porc](#) | [cuisses de grenouilles](#) | [boudin](#) | [Joue de boeuf](#)



[< prev](#)
[1](#)
[2](#)
[3](#)
[4](#)
[5](#)
[6](#)
[7](#)
[...](#)
[14](#)
[15](#)
[next >](#)



A Web Page

https://ma-recette.org/accueil

Ma recette

Chercher : tarte au fraise , gâteau au chocolat, gratin dauphinois

Mes recettes

MON PROFIL

Le chef du 31

Inscrit depuis le 18/02/2022

MES INFOS PERSO

PSEUDO :

PRÉNOM :

NOM :

DATE DE NAISSANCE

/ /

CIVILITÉ :

FEMME

EMAIL :

MOT DE PASSE :

modifier

ADRESSE

VILLE

PAYS

France

Enregistrer

f

p

Concocté avec ♥ par David Nhn

https://mo-recette.org/accueil

Ma recette

Chercher : tarte au fraise , gâteau au chocolat, gratin dauphinois

Mes recettes

Accueil > Plats > Viandes > Viandes en sauce > Cuisse de grenouille

Cuisse de grenouille au beurre aillé et persillé

5/5

18 commentaires

15 min

Facile

Moyen

Mettre de côté cette recette.

Une de mes recettes favorites !

Ingrédients

4 personnes

☐ 50 g de farine

☐ 1/2 bouquet de persil

☐ 3 c.à.s d'huile

☐ 3 gousses d'ail

☐ 20 g de beurre

☐ poivre

☐ sel

☐ 48 cuisses de grenouilles

Préparation

Temps total : 15 min

Préparation: 10 min

Repos: -

Cuisson: 5 min

Étape 1

Salez et poivrez les cuisses de grenouille puis roulez-les dans la farine.

Étape 2

Faites-les revenir dans l'huile chaude pendant 5 minutes.

Étape 3

Faites fondre le beurre, retirez du feu et ajoutez l'ail et le persil haché. Laissez infuser à couvert quelques minutes.

Étape 4

Versez les cuisses de grenouille dans le beurre persillé, couvrez et laissez reposer 2 minutes.

Étape 5

Servez sur des assiettes préchauffées.

2 commentaires

0

Legg igjen en beskjed...

Nyeste

Min Diskus

1

Del

Ole Thomassen

for 7 minutter siden

Veldig spennende innlegg!

1

Svar

Del >

Kaja Enksen

for 55 minutter siden

Helt enig med deg.

1

Svar

Del >

Concocté avec par David Nhn

https://ma-recette.org/accueil

Ma recette

Chercher : tarte au fraise , gâteau au chocolat, gratin dauphinois

Mes recettes

Mon carnet de recettes

Recettes à garder sous le coude

Toutes les catégories

Tarte, orange

Filet mignon de porc à la moutarde

Plat principal

Choucroute traditionnelle

Plat principal

Tarte aux coulommiers

Entrée

Tacos mexicain

Plat principal

Glisser et déposer

Mes recettes favorites !

Toutes les catégories

Tarte, orange

Nouilles chinoises aux légumes

Plat principal

La vraie tartiflette

Plat principal

Mousse au chocolat

Dessert

Concocté avec par David Nhn

https://ma-recette.org/accueil

A Web Page

Ma recette

Chercher : tarte au fraise , gâteau au chocolat, gratin dauphinois

Se connecter / Inscription

Déjà inscrit(e) ?

Connectez-vous avec vos adresse mail et votre mot de passe ou avec Facebook

CONTINUER AVEC FACEBOOK

ou

Votre adresse email

Votre mot de passe

[J'ai oublié mon mot de passe](#)

JE ME CONNECTE

Inscrivez-vous gratuitement !

Créez votre compte en 30 secondes et profitez de tous les services de Ma recette.

CONTINUER AVEC FACEBOOK

ou

Votre prénom

Votre nom

Votre adresse email

Choisissez un pseudo

Votre mot de passe

Le mot de passe doit contenir 8 caractères, une majuscule, une minuscule et un chiffre.

JE M'INSCRIS

Concocté avec ♥ par David Nhn

A Web Page

https://ma-recette.org/accueil

Ma recette

Chercher : tarte au fraise , gâteau au chocolat, gratin dauphinois

Mes recettes