

# Idée recette

## Cuisses de grenouilles dans une sauce au beurre à l'ail

Plat principale - 4 personnes  
Préparation: 10 minutes | Cuisson: 20 minutes



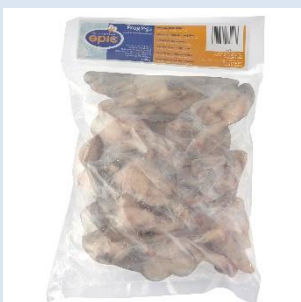
### Ingrédients

- 16 cuisses de grenouilles EPIC
- 3 gousses d'ail, écrasées
- Persil plat, haché
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 150 g de beurre
- Du pain

### Préparation

Faire chauffer l'huile dans la poêle et faire frire les cuisses de grenouilles des deux côtés. Ajouter l'ail râpé et le beurre coupé en dés. Assaisonner avec du sel et poivre et terminer avec du persil haché.

Délicieux avec du pain.



**Cuisses de grenouilles**  
**Code d'article = FLO.8 VN**

8/12 pièces/lb  
Sachet 800g, 12 unités par carton