

Cuisses de grenouilles sauce tomate à la diable

Plat

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 500 g de cuisses de grenouilles surgelées
- 3 cuillères à soupe de mélange beurre + huile de tournesol type duo Lesieur
- un gros oignon
- une gousse d'ail
- une grosse pincée persil
- un petit piment fort
- 150 g de tomates concassées
- 25 cl de vin blanc ou de bière
- Sel et poivre

Préparation de la recette :

Faire revenir les cuisses de grenouilles dans le duo huile et beurre jusqu'à ce qu'elles soient dorées, réserver.

Faire revenir les oignons, ajouter le verre d'alcool (possible de mettre un petit verre de cognac et flamber), remettre les cuisses de grenouille, mélanger le tout en assaisonnant de sel, poivre et en ajoutant l'ail écrasé ou débité en tout petits cubes.

Ajouter les tomates concassées et le piment à votre convenance.

Laisser mijoter, surveillez que le jus ne s'évapore pas trop ou ajouter un peu d'eau.