

Pizza aux Cuisses de Grenouilles

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

| | |
|----------------------------|---------------|
| - PÂTE À PIZZA | 1x |
| - CUISSE(S) DE GRENOUILLES | 500g |
| - BEURRE AUX FINES HERBES | 6-8 rondelles |
| - FARINE | 1 c à soupe |
| - CRÈME FRAÎCHE EPAISSE | 2-3 c à soupe |
| - POIREAUX ENTIERS | 1 |
| - PARMESAN RÂPÉ | |
| - GRUYÈRE RÂPÉ | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Faites décongeler les cuisses de grenouilles.
- Farinez-les puis faites-les revenir dans du beurre chaud. Ajoutez un peu d'ail, salez et poivrez.
- Décortiquez les cuisses délicatement et réservez la chair.
- Emincez finement le poireau et faites-le étuver dans du beurre chaud.
- Préchauffez le four à 230°C.
- Étalez la pâte à pizza sur une plaque de cuisson munie de papier sulfurisé. Nappez-la de crème fraîche puis répartissez la julienne de poireau ainsi que la chair de grenouilles.
- Déposez les rondelles de beurre ail & fines herbes.
- Saupoudrez de parmesan râpé et de gruyère râpé.
- Enfournez pour 10-12 minutes dans le four chaud.
- Coupez en portions et servez sans attendre.

