

## *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.

