

Raviolis et Cuisses de Grenouilles Grillées, Sauce Crème-Ail-Persillée

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- RAVIOLIS	pour 2 au choix (fromage, jambon, ...)
- CUISSE(S) DE GRENOUILLES	500g
- FARINE	2-3 c à soupe
- AIL EN POUDRE	½ c à café
- PERSIL	1 c à soupe
- MOUTARDE	½ c à café
- PARMESAN EN BLOC	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Dégelez les cuisses de grenouille (la veille c'est l'idéal).
- Farinez-les puis faites-les rissoler dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Laissez refroidir.
- Lorsque les cuisses de grenouille sont refroidies, désossez-les et replacez la chair obtenue dans la poêle.
- Faites chauffer sur feu vif puis assaisonnez d'ail et de persil puis arrosez de crème fraîche puis liez avec la moutarde. Rectifiez l'assaisonnement.
- Faites cuire le temps nécessaire les ravioles dans de l'eau bouillante salée. Egouttez et réservez.
- Servez-les dans des assiettes creuses puis nappez de sauce aux cuisses de grenouilles.
- Ajoutez du parmesan râpé fraîchement.