

## ***Cuisses de grenouilles persillées***

Bien sécher les cuisses de grenouilles.

Battre les œufs entiers avec une pincée de sel.

Hacher très finement ail et persil.

Mélanger à la chapelure (le mélange est très vert).

Paner les cuisses. Bien passer dans l'œuf battu puis dans la chapelure.

Faire sauter dans de l'huile d'arachide. Laisser bien doré.

Finir la cuisson au four si nécessaire.

Saler avant de servir.