

*Poissons*

Grenouilles à la crème et à l'estragon

**25 min 10 min 15 min**

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

542

CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes**Ingrédients pour les
grenouilles**

900 g **Cuisse(s) de grenouille**
300 g **Beurre**
15 cl **Vin blanc**
100 ml **Crème liquide (fleurette)**
1 **Estragon**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation des grenouilles

- 1 Faire fondre le beurre dans une sauteuse puis faire revenir les cuisses de grenouille quelques minutes.
- 2 Saler, poivrer puis déglacer avec le vin blanc et laisser réduire la sauce.
- 3 Ajouter ensuite la crème, mélanger à l'aide d'une cuillère en bois et laisser réduire encore.
- 4 Laver et ciseler l'estragon à l'aide d'un couteau éminceur puis l'incorporer dans la préparation jusqu'à ce que les grenouilles soient bien cuites.

Étape 2

Dressage

- 1 Disposer les grenouilles sur une assiette, napper avec la sauce et servir.