**Cuisses de grenouilles au beurre à l’ail**

**cuisses de grenouilles
beurre
ail
échalotes
persil
sel et poivre**

Achetez les cuisses de grenouilles congelées et non cuites.

Pressez les gousses d'ail épluchées. Coupez une échalote en brunoise très fine. Hachez le persil. Mélangez le beurre à température ambiante avec ces ingrédients et mettez-les ensemble avec les cuisses de grenouilles décongelées dans un petit plat à four.

Mettez-le dans un four préchauffé à 185°C pendant 10 minutes jusqu'à ce que le beurre bouillonne.

Servir avec une baguette.