

FICHE RECETTE

Cuisses de grenouilles

Au gingembre & à la citronnelle



**Temps de préparation
& de cuisson
10 minutes**



4 personnes





Ingrédients

- 700g de cuisses de grenouilles surgelés (1 paquet)
- Sauce soja salée
- 1 paquet de Citronnelle fraîche ou surgelé
- 4 gousses d'ail
- Gingembre frais
- 1 à 2 càs de purée de piment
- Chapelure Panko
- Huile neutre
- Poivre
- Sauce poisson Nuoc Mam

1. Décongelez à l'avance vos cuisses de grenouilles
 2. Dans un saladier, mélangez la sauce soja à la purée de piment
 3. Coupez la citronnelle lavée en fins tronçons, hachez l'ail et coupez le gingembre épluché en petits morceaux.
 4. Ajoutez le tout à la sauce, salez de quelques gouttes de Nuoc Mam et poivrez.
 5. Une fois les cuisses de grenouilles décongelées, essorez les et séchez les avec un sopalin. Enduisez les cuisses de chapelure et faites chauffer l'huile à feu vif dans un wok.
 6. Quand l'huile est bien chaude, baissez le feu de moitié et mettez-y les cuisses en les retournant pour qu'elles dorent environ 3 min.
 7. Versez la marinade et remettez le feu à vif.
 8. Prolongez la cuisson jusqu'à ce que la sauce devienne plus épaisse, environ 3 min.
- Servez bien chaud avec du riz ! Bon appétit.