

Côtes d'Agneau et Figues Grillées à la Plancha

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- CÔTES D'AGNEAU	8-10
- FIGUE(S)	4-6
- GOUSSE(S) D'AIL	1
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Emincez finement l'ail.
- Coupez les figues en 2.
- Préchauffez la plancha et faites-y griller l'agneau. Salez, poivrez et ajoutez l'ail.
- Au dernier moment, snackez les figues côté coupé pendant 30 secondes puis retournez-les et salez légèrement avant de les replacer côté coupé sur la plancha quelques instants.
- Servez sans attendre.

