

## *Andouillette de la Charuacterie des Papes, Grillée à la Plancha*

Nombre de personnes: 1

Temps de préparation: 30 minutes

### **Ingrédients:**

- |                    |                        |
|--------------------|------------------------|
| - ANDOUILLETTE(S)  | 1 (Boucherie Fillière) |
| - HUILE D'OLIVE    | 1 c à soupe            |
| - HUILE D'ARACHIDE | 1 c à soupe            |
| - PAPRIKA          | un peu                 |
| - ROMARIN          |                        |
| - THYM             |                        |
| - SEL              |                        |
| - POIVRE           |                        |

### **Recette:**

- Mélangez les 2 huiles avec un peu de paprika, du thym, du romarin, sel et poivre.
- Nappez l'andouillette de ce mélange.
- Faites-la griller doucement à la plancha à couvert en la retournant souvent.
- Continuez à la napper avec le reste de mélange aux herbes.
- Servez dès que la cuisson souhaitée est atteinte.

