

Grillades Diverses à la Plancha

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- Huile d'Olive
- Côtes d'Agneau
- Ail en Poudre
- Pluma (Porc) Nature
- Cuisses de Poulet désossées
- Chipolata - Saucisses
- Merguez
- Sel
- Poivre

Recette:

- Préchauffez la plancha.
- Ajoutez un peu d'huile et saisissez les viandes choisies suivant leur mode de cuisson. Salez et poivrez.
- Récupérez le jus de cuisson et servez-le avec les viandes grillées.

