

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.

