

# Entrecôte au Picandou

## Informations

Personnes : 4  
Préparation : 15 min.  
Cuisson : 5 min.



## Ingrédients

- 4 palets de Picandou
- Entrecôte
- Sel et poivre

## Étapes de la préparation

1. Assaisonnez l'entrecôte et passez-la sur le grill du barbecue.
2. Coupez-la en fines tranches.
3. Formez de petites boules de Picandou.
4. Enveloppez les boules de Picandou avec les tranches d'entrecôte et fixez-les avec un cure-dent.
5. Peut être servi chaud ou froid.

? **Astuce** : Servez avec une salade de laitue romaine.

