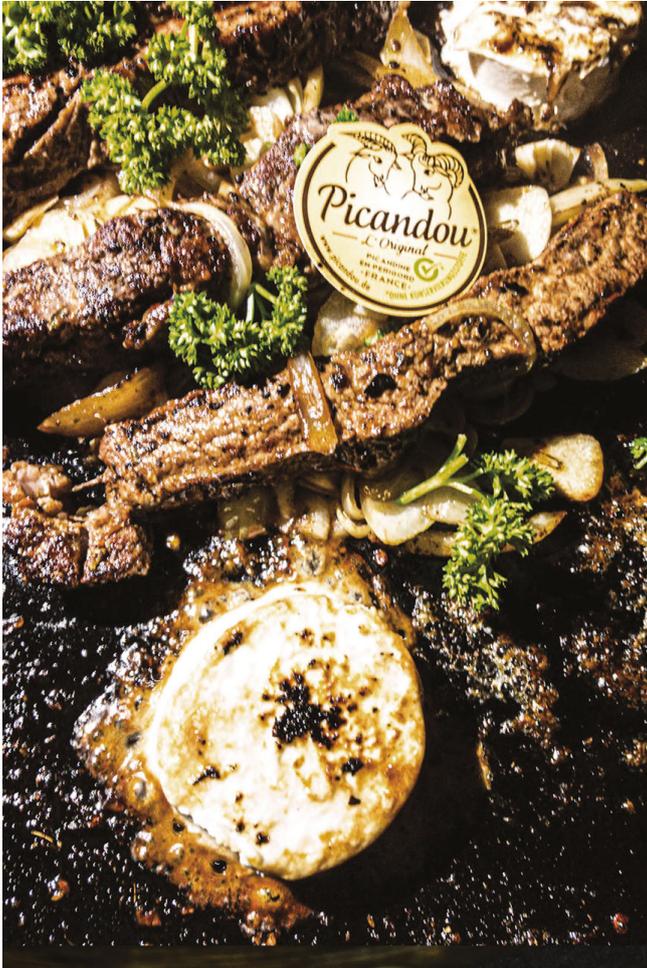


Rôti de bœuf & Picandou grillé



Informations

Personnes : 4
Préparation : 15 min.
Cuisson : 10 min.

Ingrédients

- 6 petits Picandou
- 1 rôti de bœuf
- oignons
- ail
- sel
- poivre
- persil

Étapes de la préparation

1. Coupez le rôti en lamelles et faites-les griller sur le feu avec les oignons émincés et l'ail.
2. Assaisonnez avec le sel et le poivre.
3. Juste avant la fin de la cuisson, placez le Picandou sur le barbecue et faites-le griller brièvement de chaque côté.
4. Disposez dans une assiette les lamelles de bœuf garnies de quelques oignons, d'un Picandou grillé et de persil.

