

Picandou Surprise

Informations

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



Ingrédients

- 4 Picandou
- 1 courgette
- gros sel et poivre

Étapes de la préparation

1. Coupez la courgette en fines lamelles dans la longueur et faites-les bouillir dans de l'eau salée pendant 2 minutes. Laissez refroidir.
2. Posez deux lamelle de courgette l'une à côté de l'autre et croisez-en deux autres au-dessus d'elles.
3. Déposez 1 Picandou au centre et enveloppez-le avec les lamelles de courgette. Répétez l'opération avec les 3 autres Picandou.
4. Placez-les sur la plancha quelques minutes, pour les faire revenir.
5. Assaisonnez avec du gros sel et du poivre.