

RECETTE CUISINE des GONES

OS à MOELLE RÔTIS au GROS SEL

Ingrédients :

1 os à moelle 15 cm coupé par votre boucher

1 gousse d'ail

1 cuillère à soupe de gros sel "Fleur de sel"

2 tranches pain de campagne

Recette:

1 os à moelle de 15cm de long coupé dans le sens de la longueur,

Allumer le four à 180 °C.

Enfourner pendant 15 mn.

Servir avec deux tranches de pain toasté à l'ail et fleur de sel.

Dresser sur une assiette, servir immédiatement.

PS: l'os à moelle se conserve très bien congelé

Bon Appétit