

• • • Figatelli à la plancha

Un p'tit séjour à Bandol et un voisin qui rentre de Corse alors hop on fait des figatelli sur la plancha pour diner tous ensemble...

Ingrédients (pour 4 personnes) :

* 3 figatelli

* accompagnement de légumes ou de féculents

Préparation :

Couper les figatelli en 2 dans le sens de la longueur et de l'épaisseur.

Faire chauffer la plancha.

Poser les morceaux sur un côté et faire cuire jusqu'à ce que la face côté plancha soit grillée.

Retourner alors sur l'autre face pour la faire dorer à son tour.

Quand c'est grillé, les faire cuire alors encore quelques minutes de chaque côté.

Quand les figatelli sont cuites, les manger accompagnés de légumes et/ou féculents.

Astuces :

On dit un figatellu et des figatelli !

On a dégusté ces figatelli avec du couscous...

Attention, cela fume beaucoup à la cuisson et il faut surveiller car c'est rapide !

