

# Sérac grillé



**Pour 4 personnes**

**Préparation : 15 min**

**Cuisson : 5 min**

## **Ingrédients**

- 2 tranches de sérac par personne
- sel
- poivre
- ciboulette
- un peu de beurre pour cuire

## **Préparation**

Couper le sérac en tranches pas trop fines.  
Saler et poivrer, saupoudrer de ciboulette.  
Rôtir à petit feu dans une poêle à frire.

Recette du livre "Cuisine & Traditions au Pays de Fribourg"