Sérac grillé

-

Pour 4 personnes
Préparation : 15 min
Cuisson : 5 min
Ingrédients

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

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 tirée du livre : « Cuisine & Traditions au Pays de Fribourg ». Editions la Sarine.