

## *Fées Mains by Marjorie*



### *Rougets-Barbets et citronnelle à la plancha :*

*Les ingrédients pour 4 personnes :* 12 rougets barbets préparés par le poissonnier – 1 tige de citronnelle – huile d'olive – sel – poivre

*Essuyer les poissons avec du papier absorbant et les déposer sur un plat huilé à l'huile d'olive. Verser de l'huile d'olive sur les poissons. Saler et poivrer.*

*Laver et sécher la tige de citronnelle et la couper en tronçons. Répartir les tronçons sur les poissons.*

*Faire chauffer la plancha et déposer les poissons.*

*Faire cuire environ 5mn de chaque côté.*

*Vérifier la cuisson.*

*Fées Mains by Marjorie*  
<http://creationsdemarjo.canalblog.com>