



2 personnes



5 minutes



20 minutes

- 3 ou 4 os à moelle
- 1/2 càs de gros sel
- 2 càc d'herbes de Provence
- poivre du moulin

Os à moelle au gros sel

1- Préchauffez le four à 220°C. Ecrasez dans un mortier (ou mixez dans un robot) le gros sel, les herbes et le poivre.

2- Saupoudrez les deux côtés des os avec le sel parfumé (en appuyant avec les doigts pour que le sel se colle à la moelle) et disposez-les dans un plat.

3- Enfournez pour 20 minutes. A déguster bien chaud à la petite cuillère, sur du bon pain...