

## Coustous express pour un repas Cro-Magnon



Faire préchauffer votre **four** à 200°.

Avant de mettre les coustous au four, les saupoudrer de **gros sel** pilé.

Trois préparations possibles :

- les laisser nature,
- les badigeonner de **moutarde**,
- les badigeonner de **moutarde condimentaire**.

Mettre un filet d'**huile d'olive** sur la plaque de cuisson, puis faire cuire les coustous **7 min de chaque côté** pour une cuisson rosée.

Finir la cuisson avec **2 min au grill**.



**Contact** : Stéphanie au  
06 73 64 00 50