# BROCHETTES D'AGNEAU À L'AIL ET AUX FINES HERBES

## MATIÈRES PREMIÈRES

1 kg - Selle ou tranche d'agneau

## INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

0,080 kg à 0,100 kg -Marinade Aile et fines herbes PUR & NATUR (Réf : 87352)

## PRÉPARATION

Tailler des cubes de viande dans la selle d'agneau.
Mélanger les viandes avec la marinade Ail et fines herbes puis monter les brochettes en alternant agneau, tomate, poivron et oignon.

## CUISSON

À la poêle, au grill ou au barbecue 5 à 10 mn.

Pour une viande plus moelleuse, utiliser le ZARTIN® N°10 (Réf : 88204).

*Cette recette vous est proposée par la Société Aveline.*
*En aucun cas elle ne pourra être tenue responsable des résultats obtenus et de la réglementation spécifique qui est applicable.*

Tél : 02 47 63 18 92 / contact@avelinepro.fr
www.avelinepro.fr