



## AIGUILLETTE DE CANARD PAIN D'ÉPICES MIEL ET FIGUES

### MATIÈRES PREMIÈRES

1 kg - Aiguillette de poulet

### INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

0,080kg - Marinade Pain d'Épices Miel Figues PUR & NATUR  
(Réf : 87346)

### PRÉPARATION

Préparer et peser les aiguillettes de canard.  
Peser la marinade et mélanger.  
Présenter dans un plat prêt pour la vente.

### CUISON

À la poêle, au grill ou au barbecue 5 min.



Pour plus de saveur préparer les aiguillettes la veille.

*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.*

