BROCHETTES TRIO DE VIANDES INDIA-DELHI

MATIÈRES PREMIÈRES

0,333 kg - Filets de poulet
0,333 kg - Quasi de porc
0,333 kg - Gigot d'agneau
6 pcs - Tomate cerise
6 pcs - Champignon de paris
6 pcs - Oignon rouge

INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

0,080 kg à 0,100 kg - Marinade India Delhi PUR & NATUR
(Réf : AR02630)

PRÉPARATION

Tailler des cubes de viande dans les filets de poulet, le quasi de porc et le gigot d'Agneau.
Mélanger les viandes avec la Marinade India-Delhi.
Monter les brochettes en alternant tomate, agneau, champignon, poulet, porc et oignon.

CUISSON

À la poêle ou au grill 5 à 10 minutes.

Pour une viande plus moelleuse, utiliser le ZARTIN n°10 (Réf : 88204)).
Préparation fonctionnelle pour améliorer la conservation, la tenue de la couleur, la jutosité et la tendreté des préparations à base de viande.

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