



BROCHETTE DE DINDE OLIVE BASILIC

MATIÈRES PREMIÈRES

1 kg - Filet de dinde

INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

0,100kg - Marinade Olive Basilic PUR & NATUR
(Réf : AR02586)

PRÉPARATION

Couper le filet de dinde en cubes de 3 cm d'épaisseur. Mélanger les cubes avec la marinade Olive Basilic puis monter les sur un pic à brochette. Pour varier, positionner des olives au choix entre les cubes.

CUISSON

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



Pour plus de saveur préparer les émincés 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.*

