FILET DE POULET AIL DES OURS

MATIÈRES PREMIÈRES

1 kg - Filet de Poulet
OU
Côte d'agneau
OU
Côte de porc
OU
Escalope Noix de veau
OU
Entrecôte

INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

0,080 kg à 0,100 kg - Marinade Ail des Ours PUR & NATUR
(Réf : AR02654)

PRÉPARATION

Préparer et peser les filets de poulet.
Mélanger les viandes avec Marinade Ail des ours, puis les disposer soigneusement dans un plat.

Pour plus de saveur, mariner les filets de poulet 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.

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