



ESCALOPE DE POULET PIPERADE

MATIÈRES PREMIÈRES

1 kg - Filet de poulet

INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

80 g - Marinade Piperade PUR & NATUR (Réf : 87356)

PRÉPARATION

Préparer et peser les escalopes de poulet.
Peser la Marinade Piperade et mélanger avec les escalopes de poulet.
Présenter dans un plat prêt pour la vente.

CUISSON

À la poêle, au grill ou à la plancha 5 min en retournant régulièrement.



Pour une viande plus tendre et plus goûteuse, vous pouvez mariner la viande la veille.
Pour un goût plus relevé, augmenter le dosage de la marinade à 100g par kilo de viande.
Suggestion d'accompagnement :
En froid (salades de légumes, crudités) ou chaud (purée, riz, pâte, légumes...)

