



## BROCHETTES MIDI SOLEIL

### MATIÈRES PREMIÈRES

1 kg - Jambon de porc

### INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

0,080 à 0,100 kg - Marinade Midi Soleil PUR & NATUR  
(Réf : 87314)

### PRÉPARATION

Tailler des cubes de viande dans le porc.  
Mélanger les viandes avec la Marinade Midi Soleil  
puis monter les brochettes en alternant porc, tomate,  
poivron et oignon.

### CUISSON

À la poêle, au barbecue ou sur le grill du four de 5 à 8 mn  
sur chaque face.



Pour une viande plus moelleuse, utiliser le ZARTIN N°10 (Réf : 88204).

*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.*

