



## AIGUILLETTE DE POULET PESTO ROSSO

### MATIÈRES PREMIÈRES

1 kg - Aiguillette de poulet

### INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

1 kg - Marinade Pesto Rosso (Réf : 87344)  
(dosage : 100 g/kg)

### PRÉPARATION

Préparer et peser les aiguillettes de poulet.  
Peser la marinade Pesto Rosso, et mélanger avec les aiguillettes de poulet.  
Présenter dans un plat prêt pour la vente.

### CUISSON

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



Pour plus de saveur préparer les aiguillettes 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.*

