



BROCHETTES DE VOLAILLE AUX AGRUMES

MATIÈRES PREMIÈRES

1 kg - Filets de dinde
1 kg - Agrumes
(orange, mangue, ananas, pamplemousse, etc)

INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

1 kg - Marinade Agrumes PUR & NATUR (Réf : 87414)

PRÉPARATION

Couper les filets de dinde en cubes.
Peser la Marinade Agrumes et mélanger aux cubes de volaille.
Couper les différents agrumes en cubes, puis monter les brochettes en alternant les fruits et les cubes de volaille marinés.
Présenter dans un plat.



CUISSON

À la poêle bien chaude 5 min.



Pour plus de saveur, mariner les cubes de dinde 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.*

