



ÉMINCÉS DE VOLAILLE THAÏ

MATIÈRES PREMIÈRES

1 kg - Filets de dinde

INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

0,100kg - Marinade Thaï PUR & NATUR (Réf : AR02529)

PRÉPARATION

Couper les filets de dinde en émincés.
Peser la Marinade Thaï et mélanger avec les émincés.
Présenter dans un plat prêt pour la vente.

CUISSON

À la poêle bien chaude 5 mn.



S'accompagne très bien avec des pattes ou Spätzle.

Pour plus de saveur préparer les émincés la veille et y ajouter de l'oignon, de l'ail, de la carotte, du poivron rouge, vert et jaune.

*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.*

