



## BROCHETTE DE VEAU CURRY VERT-SIAM

### MATIÈRES PREMIÈRES

120 g - Quasi de veau  
50 g - Courgette  
2 P. - Tomate cerise rouge

### INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

17 g - Marinade Curry vert - Siam curry (Réf : ARO3503)  
1 P. - Pique à brochette bois (Réf : 44324F)

### PRÉPARATION

Détailler le quasi de veau en cubes réguliers de 30g.  
À l'aide d'une mandoline, trancher de fines tranches de courgette de 1 mm dans le sens de la longueur.

Mariner ensuite les cubes de veau avec La Marinade Curry vert - Siam curry.

Envelopper chaque cube de viande avec une lamelle de courgette.

Enfiler les cubes marinés sur un pique à brochette en finissant par les tomates cerises à chaque extrémité.

### CUISSON

À la plancha 2 min par face.



#### Suggestion d'accompagnement :

En froid : Salades de légumes ou en chaud : Purée, riz, pâte, légumes.

