Tex-Mex

F00818

Brochettes de poulet cajun légumes grillés

Filet de poulet à la texane monté sur des brochettes. A griller avec des petits légumes.

Grillades

Plancha

Mise en place

La veille au soir, mettre en décongélation en froid positif le filet de poulet à la Texane et l'épis de maïs.
Laver et couper en tronçon la courgette.
Couper en deux la tomate.
Laver, préparer le poivron et le couper en quatre.
Couper en quatre dans le sens de la longueur la moitié du steak de poulet, puis ajouter les pics à brochette.

Mise en oeuvre

Sur un grill ou une plancha chaude légérement huilée, faire cuire les brochettes de poulret et les légumes en les assaisonnant d'épices Cajun..
Réchauffer sur la plancha les brochettes de poulet.
Servir aussitôt avec la sauce bbq.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
FILET DE POULET À LA TEXANE - CRU	6670	0.5 pces
PIMENTS JALAPENOS EMINCES	7036	5 g
EPIS DE MAÏS EN TRONÇON (3,5 CM)	5938	1 pces
SMOKEY BARBECUE SAUCE	2016	25 g
ASSAISONNEMENT CAJUN SPECIAL LEGUME	7589	2 g
Poivrons verts		40 g
Tomates fraiches		40 g
Courgettes		60 g

SA SDV
ZA DU PONT NEUF
BP. 20177 SALLES D'ANGLES
16121 COGNAC CEDEX 6
Tél. 05 45 82 83 11
Fax. 05 45 83 98 96
www.sdvfrance.fr