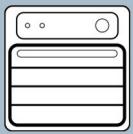


Aiguillettes de poulet French's



Four

Aiguillettes de poulet marinées à la moutarde French's.



Photos SDV

Mise en place

Emincer les blancs de poulet en aiguillettes.

Préparer la marinade en mélangeant, la mayonnaise, la moutarde CLASSIC YELLOW FRENCH'S, le jus de citron, l'ail haché, le thym et le miel.

Badigeonner le poulet de marinade et ajouter le persil. Laisser reposer au frais environ 1 heure. Sur un grill ou à la poêle, saisir les aiguillettes de poulet quelques minutes de chaque côté.

Servir accompagnés de légumes et de pomme de terre.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
CLASSIC YELLOW MUSTARD	6877	50 g
Mayonnaise		30 g
Blanc de poulet		200 g
Miel		4 g
Ail		4 g
Persil		3 g
Citron vert		0.02 pces
Thym frais		10 g
Tomates cerises		50 g
Huile d'olive		5 ml