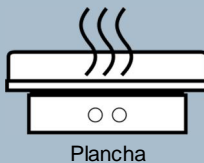


# Brochettes poulet sauce BBQ

Brochettes de poulet et légumes d'été, nappées de sauce barbecue.



## Mise en place

Couper le blanc de poulet en cubes irréguliers d'environ 3 cm de cotés.  
Laver la courgette, la trancher en deux et l'émincer en tronçon d'1 cm d'épaisseur environ.  
Laver les poivrons, les épépiner, les couper en carré d'environ 2 cm.  
Eplucher l'oignon, le couper en deux et le tailler également en carré d'environ 2 cm.  
Réaliser les brochettes en alternant le poulet et les légumes selon votre goût.

## Mise en oeuvre

Sur une plancha/grill ou au four, cuire les brochettes de poulet en les badigeonnant en fin de cuisson, à l'aide d'un pinceau de sauce bbq.  
Servir aussitôt avec le reste de sauce bbq.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
ORIGINAL BBQ SAUCE	7733	150 g
Blanc de poulet		500 g
Oignons rouges		100 g
Courgettes		150 g
Poivrons verts		100 g
Poivrons rouges		100 g