



# Brochettes de poulet thaï

## Deco Thai

### Produits principaux/kg :

- Aiguillettes de poulet 1 kg
- Crème culinaire 100 g
- Gourmand Mix 60 g
- Deco Thai

### Produits auxiliaires Evlier :

- Gourmand Mix
- Deco Thai

### Préparation :

Mélangez 60 g de **Gourmand Mix** à 100 g de crème culinaire par kg d'aiguillettes de poulet et incorporez la viande jusqu'à ce que tout soit absorbé et qu'une légère liaison se forme. Émiettez les morceaux de poulet dans le **Deco Thai**, sans utiliser de pâte à frire !

### Finition :

Enfilez les morceaux de poulet sur une brochette en alternant avec des tomates cerises.