



# Brochette de poulet Tropical

Avec de l'ananas, du paprika et de l'oignon.

## Composition :

- Filets de poulet 1 kg
- Gourmand Mix 60 g/kg
- Jus de fruits (orange) 100 g/kg
- Ananas
- Oignon
- Paprika
- Marinade Valencia

## Produits auxiliaires d'Evlier :

- Gourmand Mix
- Marinade Valencia

## Préparation :

Commencez par couper des morceaux égaux de blanc de poulet.

Préparer un mélange avec le **Gourmand Mix** et le jus de fruits. Mélangez ensuite les cubes de poulet à la main ou à l'aide d'un gobelet jusqu'à ce que tout soit bien incorporé. La marinade **Gourmand Mix** est ainsi répartie uniformément sur la volaille. Le dosage se fait toujours par kg de blanc de poulet

Une fois les cubes de poulet mélangés, mettez-les sous vide pendant une nuit pour permettre aux arômes de s'imprégner dans la volaille.

Une fois que les cubes de poulet ont été marinés sous vide pendant une nuit, mélangez-les avec la **Marinade Valencia**.

Coupez l'oignon rouge, le poivron et l'ananas en petits morceaux.

Enfilez les cubes de poulet marinés sur les bâtonnets de brochettes, en alternant avec les morceaux de poivron, d'ananas et d'oignon rouge.