




Idée Recette


Fraich'Brochette 725g



 Pour
4 personnes

 10min
de préparation

 1h
de repos

 10min
de cuisson

Ingrédients

- 725g de Fraich'Brochette
- 500g de bœuf ou 4 blancs de poulet
- 5 cuillères à soupes d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de paprika
- 2 cuillères à soupe de curry
- 1 cuillère à café de piment de cayenne
- Sel et poivre




- 1** Coupez la viande en morceaux et la mettre dans un saladier.
- 2** Ajoutez l'huile d'olive, les épices, salez et poivrez. Couvrez et laissez reposer au moins 1h.
- 3** Récupérez la viande et la barquette de Fraich'Brochette. Faire 6 brochettes avec citron et 6 brochettes sans citron.
- 4** Faites cuire vos brochettes dans votre barbecue pendant 10min.
- 5** Accompagnez d'une salade ou de pomme de terre en robe des champs !


Régalez-vous !


Idée Recette


Fraich'Brochette 360g



 Pour
2 personnes

 10min
de préparation

 1h
de repos

 10min
de cuisson

Ingrédients

- 360g de Fraich'Brochette
- 225g de bœuf ou 2 blancs de poulet
- 3 cuillères à soupes d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de paprika
- 1 cuillère à soupe de curry
- 1 cuillère à café de piment de cayenne
- Sel et poivre



- 1** Coupez la viande en morceaux et la mettre dans un saladier.
- 2** Ajoutez l'huile d'olive, les épices, salez et poivrez. Couvrez et laissez reposer au moins 1h.
- 3** Récupérez la viande et la barquette de Fraich'Brochette. Faire 3 brochettes avec citron et 3 brochettes sans citron.
- 4** Faites cuire vos brochettes dans votre barbecue pendant 10min.
- 5** Accompagnez d'une salade ou de pomme de terre en robe de chambre !

Régalez-vous !