



# RECETTE

## Fraich'Brochette 725g

### Ingredients

- 725g de Fraich'Brochette
- 500g de boeuf 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



4 personnes



10 minutes  
de préparation



1 heure  
de repos



10 minutes  
de cuisson

### Préparation

Coupez la viande en morceaux et la mettre dans un saladier.

Ajoutez l'huile d'olive, les épices, salez et poivrez.

Couvrez et laissez reposer au moins 1h.

Récupérez la viande et la barquette de Fraich'Brochette.

Faire 6 brochettes avec citron et 6 brochettes sans citron.

Faites cuire vos brochettes dans votre barbecue pendant 10min.

Accompagnez d'une salade ou de pomme de terre en robe des champs !

*Régalez-vous !*

\* Disponible chez La Boutique

**100% frais**  
*fruits et légumes découpés*

Sans colorants  
Sans conservateurs

Suivez-nous sur  
Instagram et Facebook

