



Fiche recette

Brochettes de volailles à l'Indienne

Ingrédients

Pour 40 brochettes :

- 4 kg de filet de poulet ou de dinde
- 5 poivrons rouges / 5 poivrons verts
- 320 g de marinade Indienne *la bonne épice*® soit environ 22 cuillères à soupe
- 40 Pics à brochettes en bois

Préparation

- Couper le poulet/dinde en morceaux réguliers.
- Laver et découper les poivrons rouges et verts.
- Mélanger les morceaux de poulet ou de dinde avec la marinade Indienne.
- Laisser mariner au moins 1 heure (idéalement une nuit au réfrigérateur).
- Assembler les brochettes en alternant les morceaux de viande et les poivrons sur les pics à brochettes.



Zone Industrielle de la Petite Savate
255 rue du Pont de Pierre
59600 Maubeuge
France

www.la-bonne-epice.fr

✉ info@la-bonne-epice.fr
☎ 03 27 61 55 70
☎ 06 76 83 87 06