

## Brochette de filet de poulet tomate basilic



### Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose une brochette qualité bouchère d'environ 170g avec de beaux morceaux de filet de poulet marinés à la tomate et au basilic et de généreux morceaux de poivron, tomate séchée et des tomates cerises. Un délicieux mélange frais et savoureux.Une brochette généreuse et de qualité qui ravira tous les gourmands.Poulet né, élevé et préparé en France.

Gamme : **Elaborés de volaille crus**

Famille : **Poulet**



**Conditionnement :**  
Sous Atmosphère x 9

**Calibre :**  
160-190g

**Origine de la viande :** France

**Ingrédients :**  
Filet de poulet mariné saveur tomate basilic accompagné de tomates cerise, poivrons verts et tomate séchées.

**Conseils de préparation :**  
A la plancha : Snacker votre brochette 3 minutes sur chaque faces pour obtenir une belle coloration puis, à feu doux, finir la cuisson environ 10 à 15 minutes.Au four : Enfourner vos brochettes à 160° et laisser cuire 15 à 20 minutes.Au barbecue : environ 15 minutes