

2025

**NOS CLIENTS CHANGENT,
CHANGEONS
L'AGNEAU !**

Fiches inspirations produits
**« Nos clients changent,
changeons l'agneau »**



NOS CLIENTS CHANGENT,
CHANGEONS
L'AGNEAU!

08

POITRINE d'agneau

Sucettes à la harissa



Ingrédients

INGREDIENTS	Quantité en %	Quantité pour 1 kg
Agneau : poitrine	100%	1000g/kg
Jus de citron jaune		1 citron
Harissa		2g/kg
Ail haché		2g/kg
Huile d'olive, sel et poivre		QSP

Mode opératoire

- ✓ A partir d'une poitrine d'agneau : retirer la peau ocre, désosser entièrement, parer les peaux élastiques et l'excédent de gras
- ✓ Rouler la poitrine et positionner des pics à brochettes
- ✓ Trancher entre les pics pour réaliser des sucettes à griller sur pic
- ✓ Mélanger tous les ingrédients pour faire une marinade
- ✓ Bien enrober les sucettes d'agneau et laisser mariner
- ✓ A présenter prêt à cuire pour le client

Conseils cuisson client

- ✓ A la plancha ou au barbecue

Temps de Préparation

15 minutes à partir d'une poitrine entière

Prix de Revient indicatif

À compléter

PVC (indicatif)

À compléter

Marge brute potentielle

À compléter

Durée de vie du produit

A compléter

Allergènes

A compléter