



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

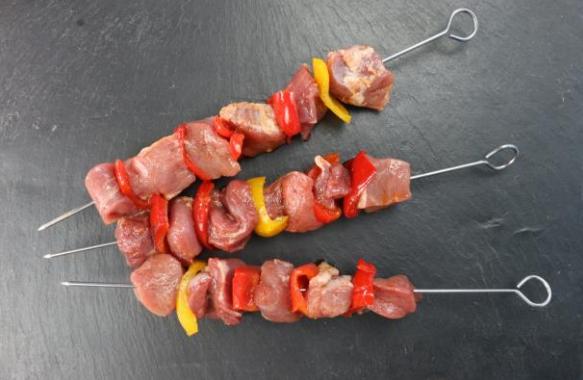
## Fiches inspirations produits

**« Nos clients changent,  
changeons l'agneau »**



**09**

# GIGOT d'agneau Brochettes au piment d'Espelette



## Ingrédients

INGREDIENTS	Quantité en %	Quantité pour 1 kg
Agneau : gigot (sans la souris)	85%	850g/kg
Poivrons (rouges et jaunes)	15%	150g/kg
Epice Piment d'Espelette		2g/kg
Huile d'olive, sel		QSP

## Mode opératoire

- ✓ Gigot d'agneau désossé, paré et piécé en cubes à brochettes
- ✓ Poivrons coupés pour brochettes
- ✓ Mélanger les cubes de gigot d'agneau avec le piment, le sel et l'huile d'olive
- ✓ Monter les cubes sur des pics à brochettes en alternant les cubes d'agneau et les poivrons

**Conseils cuisson client**

✓ A la plancha ou au barbecue

Temps de Préparation	10 minutes à partir d'un gigot prêt à la vente
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