



NOS CLIENTS CHANGENT,
CHANGEONS
L'AGNEAU !

Fiches inspirations produits

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



NOS CLIENTS CHANGENT,
CHANGEONS
L'AGNEAU !

12

**EPAULE
d'agneau
Brochettes
au piment
d'Espelette**



Ingédients

INGREDIENTS	Quantité en %	Quantité pour 1 kg
Agneau : Epaule côté palette	99%	990g /kg
Jus de citron jaune		½ citron /kg
Epice Piment d'Espelette	1%	10g/kg
Huile d'olive		QSP

Mode opératoire

- ✓ Epaule d'agneau côté palette désossée, parée et piécée en cubes à brochettes
- ✓ Préparer une marinade avec le jus de citron, l'huile d'olive et le piment d'Espelette
- ✓ Mélanger les cubes d'agneau avec ce mélange et laissez mariner.
- ✓ Monter les cubes sur des pics à brochettes
- ✓ Possibilité de présenter en mini brochettes

Conseils cuisson client

- ✓ A la plancha ou au barbecue

Temps de Préparation	10 minutes à partir d'une épaule prête à la vente
Prix de Revient indicatif	<i>À compléter</i>
PVC (indicatif)	<i>À compléter</i>
Marge brute potentielle	<i>À compléter</i>

Durée de vie du produit

A compléter

Allergènes

A compléter