



NOS CLIENTS CHANGENT,
CHANGEONS
L'AGNEAU !

Fiches inspirations produits

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



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 | À compléter |
| PVC (indicatif) | À compléter |
| Marge brute potentielle | À compléter |

Durée de vie du produit

A compléter

Allergènes

A compléter