



NOS CLIENTS CHANGENT,
CHANGEONS
L'AGNEAU !

Fiches inspirations produits

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



NOS CLIENTS CHANGENT,
CHANGEONS
L'AGNEAU !

18

POITRINE

d'agneau

Roulade d'agneau

ail et fines

herbes



Ingrédients

INGREDIENTS	Quantité en %	Quantité pour 1 kg
Agneau : poitrine	97%	970g/kg
Fines herbes	1%	10g/kg
Thym, romarin	1%	10g/kg
Pulpe d'ail	1%	10g/kg

Mode opératoire

- ✓ A partir d'une poitrine d'agneau : retirer la peau ocre (peaucier), désosser entièrement, parer les peaux élastiques et l'excédent de gras
- ✓ Après le parage, mettre les ingrédients (*pulpe d'ail, thym, romarin, fines herbes*) à l'intérieur de la poitrine
- ✓ Façonner et piécer en roulades.
- ✓ À présenter sur pics à brochette à l'unité, par deux ou trois.

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