



NOS CLIENTS CHANGENT,
CHANGEONS
L'AGNEAU !

Fiches inspirations produits

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



NOS CLIENTS CHANGENT,
CHANGEONS
L'AGNEAU !

19

POITRINE d'agneau Roulade d'agneau au citron et l'anis



Ingrédients

INGREDIENTS	Quantité en %	Quantité pour 1 kg
Agneau : poitrine	98%	980g/kg
Graines d'anis	1%	10g/kg
Jus de citron jaune		½ citron /kg
Ail haché	1%	10g/kg
Huile d'olive, sel, poivre		QSP

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 et préparer des roulades
- ✓ Mélanger les ingrédients et préparer une marinade
- ✓ Mettre les roulades dans la préparation et laisser mariner
- ✓ A présenter sur pic à brochettes à l'unité, par 2 ou 3

Conseils cuisson client

✓ A la plancha ou au barbecue

Temps de Préparation	15 minutes à partir d'une poitrine entière	Durée de vie du produit	A compléter
Prix de Revient indicatif	À compléter		
PVC (indicatif)	À compléter		A compléter
Marge brute potentielle	À compléter	Allergènes	