



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

## Fiches inspirations produits

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



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

**21**

**POITRINE  
d'agneau**  
**Sucettes à la  
harissa**



**Ingrédients**

INGREDIENTS	Quantité en %	Quantité pour 1 kg
Agneau : poitrine	100%	1000g/kg
Jus de citron jaune		1 citron
Harissa		2g/kg
Ail haché		2g/kg
Huile d'olive, sel et poivre		QSP

**Mode opératoire**

- ✓ A partir d'une poitrine d'agneau : retirer la peau ocre, désosser entièrement, parer les peaux élastiques et l'excédent de gras
- ✓ Rouler la poitrine et positionner des pics à brochettes
- ✓ Trancher entre les pics pour réaliser des sucettes à griller sur pic
- ✓ Mélanger tous les ingrédients pour faire une marinade
- ✓ Bien enrober les sucettes d'agneau et laisser mariner
- ✓ A présenter prêt à cuire pour le client

**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