



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	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	