

Brochettes de volaille Saltimboca



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
1	Escalopes de dinde	~
0.05	Jambon cru	~
0.1	Mozzarella pour pizzas	~
0.4	Courgettes	~
0.3	Tomates cerises	~
0.4	Carottes	~
0.008	Mélange d'épice japonais en boîte 310 g DUCROS	0282945
PM	Huile d'olive vierge extra biologique en bidon 5 L GID	0096619
PM	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254
PM	Poivre noir de Kampot en sachet 1 kg TERRE EXOTIQUE	0093473

Étapes de préparation

- 1 Couper les escalopes de dinde en morceaux d'environ 4 x 2 cm
- 2 Déposer un morceau de jambon et un peu de mozzarella. Refermer et embrocher.
- 3 Dans un bac gastro déposer les légumes. Aroser d'un filet d'huile d'olive, saler, poivrer et griller au four
- 4 Cuire les brochettes sous le grill 15 à 20 minutes
- 5 Servir les brochettes avec les légumes grillés assaisonnés du mélange d'épices japonais.