

Brochettes de manchons de poulet laqués à l'orange, riz cantonais



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 personnes

Référence	Ingrédients	Quantité
67241	Manchons et ailerons de poulet laqués	1.3 Kilo
296542	Poêlée de riz cantonais à la dinde 2,5 kg D'aucy	1.5 Kilo
	Orange fraîche	3 Pièce
	Citron vert	2 Pièce

Etapes de préparation

- 1 Mettre en décongélation les manchons de poulet.
- 2 Découper les agrumes en grosses tranches. Monter les brochettes en alternant les agrumes et les manchons.
- 3 Cuisson au four des brochettes à 175°C pendant 6 minutes.
- 4 Remonter en température la poêlée au four à 150°C avec un verre de vinaigre de riz à couvert, pendant 20 min.