

BROCHETTE DE COQUELET

AU CITRON VERT



Photo non contractuelle.

INGRÉDIENTS : 4x



10 mn



20 mn

- Découpes de coquelet : haut de cuisse, pilon, suprême
- 2 citrons verts
- 1 poivron
- Huile d'arachide
- Sel
- Piment de cayenne

- Couper chaque citron, préalablement lavé, en quatre quartiers.
- Embrocher les pièces. Saupoudrer généreusement de sel et de piment de Cayenne. Insérer les quartiers de citron et de poivron entre chaque morceau de coquelet.
- Presser les quartiers restants sur les brochettes. Récupérer dans un plat le jus de citron excédentaire et le mêler à un demi verre d'huile d'arachide.
- Placer devant un feu vertical et faire cuire à braise moyenne, en enduisant deux ou trois fois du mélange huile citron.

SAVEL

Saint Sébastien - BP 20 - 29870 Lannilis - France
Tél. +33 (0)2 98 04 01 05 - Fax +33 (0)2 98 04 07 49
Fax export +33 (0)2 98 04 88 40

contact@savel.fr - www.savel.fr

HISTOIRE DE PASSION