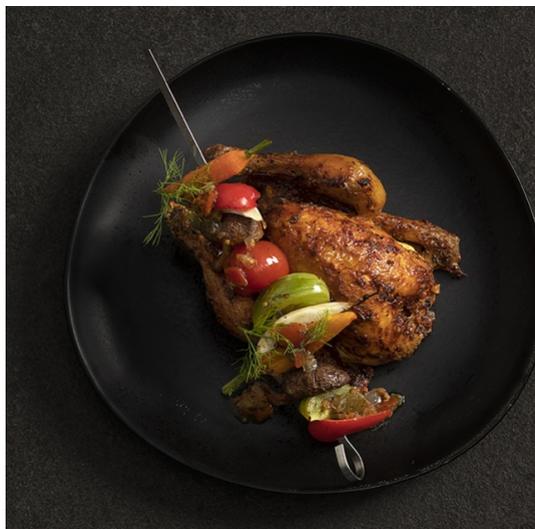


## COQUELET/ POULET DU BBQ AVEC LÉGUMES GRILLÉS ET PICO DE GALLO



### INGRÉDIENTS

10 

- 10 coquelettes
- Bresc BBQ Honey Thyme Glaze
- Bresc BBQ Marinade for Chicken
- Bresc Pico De Gallo
- Légumes au choix

### MÉTHODE DE PRÉPARATION

Mariner le coquelet avec Bresc BBQ Marinade for Chicken, 10% pour 1 kg de viande, et laisser mariner pendant quelques heures.

Couper les légumes souhaités en morceaux égaux et les enfiler sur une brochette en acier inoxydable.

Faire griller indirectement le coquelet sur le barbecue, en veillant à ce que la température à cœur soit de 74°C. Lorsque le coquelet est presque à température, faire griller les légumes.

Glacer le coquelet avec BBQ Honey Thyme Glaze et servir avec les légumes grillés. Napper les légumes avec le Bresc Pico De Gallo.

### PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Glaçage miel et thym 450g



Bresc Marinade pour poulet 1000g



Bresc Pico de gallo 1000g