

MARINADE POUR LE POULET



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Parrillada Piri Piri 450g

INGRÉDIENTS

4,5
dl



- 450 g de Piri piri Bresc
- 8 g de poudre de paprika
- gros pilons de poulet

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Mélanger le piri piri avec la poudre de paprika et badigeonner les pilons de poulet avec ce mélange. Laisser mariner de 4 à 6 heures. Faire griller le poulet au barbecue ou au four à 190 degrés pendant 20 minutes.