

COQUELET MET CAPONATA



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Caponata 1000g



Marinade pour poulet
1000g

INGRÉDIENTS

10 

- 10 Coquelettes
- Marinade BBQ pour poulet Bresc
- Caponata Bresc
- légumes au choix

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Faites mariner les coquelettes avec la marinade Bresc pour poulet et réfrigérez-la pendant plusieurs heures.

Préparer les légumes à votre convenance et veiller à ce qu'ils aient du mordant ! Faites cuire les coquelettes au four à une température à cœur d'au moins 74°C. Ajoutez la Caponata Bresc au liquide de cuisson et servez-la avec les légumes.