

metro



Brochettes de poulet au beurre à l'ail et aux framboises

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote



Sans Gluten

4 | 0:15 | 0:15 | 1:30
SERVINGS | PRÉPARATION | CUISSON | TEMPS TOTAL

Ingrédients

- 20 Cubes de poulet

- Quantité suffisante, champignons

- Quantité suffisante, cubes de mangue

- Quantité suffisante, pommes tranchées

- Quantité suffisante, vinaigre de framboise

BEURRE À L'AIL ET AUX FRAMBOISES

- 6 Gousses d'ail rôties et hachées

- 125 ml Beurre
(1/2 tasse)

- 125 ml Framboises fraîches écrasées
(1/2 tasse)

Préparation

Monter les brochettes en alternant les cubes de poulet et les fruits. Réserver

Dans un bol, mélanger tous les ingrédients du beurre à l'ail et aux framboises.

Étendre la préparation sur un papier film, faire un rouleau.

Déposer 1 heure au congélateur.

Préchauffer le barbecue à intensité moyenne.

Badigeonner les brochettes de poulet avec le vinaigre de framboise.

Faire griller de 8 à 10 minutes en les retournant de temps en temps.

Déposer une tranche de beurre à l'ail et aux framboises sur chacune des brochettes de poulet.

Source : Metro

Accords vins et mets

Fruité et léger

5 ml Vinaigre de framboise
(1 c. à thé)

Au goût, sel et poivre rose moulu



Ces vins légers se reconnaissent à leurs arômes simples de fruits, leur sensation de fraîcheur et leur structure peu imposante. Ils doivent être consommés dans leur jeunesse.

© Société des alcools du Québec, 2007

Accords bières et mets



Équilibrée et désaltérante

Appréciée pour sa polyvalence. Découvrez l'équilibre parfait entre l'amertume du houblon et le goût sucré du malt de cette bière au corps léger à moyen et à la finale franche.

Mentions légales

Recettes sans gluten

Assurez-vous de n'utiliser que des céréales, farines et féculs certifiées sans gluten et de bien lire les étiquettes de produits lors de l'achat.

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
