

Idée recette

Duo de brochettes grillées avec salade de chou et pommes de terre au beurre d'herbes

Plat principal - 4 personnes

Préparation: 45 minutes | Cuisson: 45 minutes



Ingrédients

- 4 brochettes provençale EPIC
- 4 brochettes de crevettes EPIC
- 1 demi chou blanc
- 1 demi chou rouge
- 3 carottes
- 1 oignon rouge
- 2 pommes
- Jus de 2 citrons verts
- Quelques cuillères à soupe de mayonnaise
- 4 grosses pommes de terre
- 100 grammes de beurre
- Échalote
- Persil
- Ail
- Zeste de citron
- Poivre et sel

Préparation

Salade de chou

Râper le chou blanc, le chou rouge et les carottes. Hacher finement l'oignon rouge, couper la pomme en dés.

Mélanger la mayonnaise avec le jus du citron vert et ajouter le persil haché. Mélanger la sauce avec les autres ingrédients et assaisonner de sel et poivre.

Pommes de terre au four

Envelopper les pommes de terre dans une feuille d'aluminium et les placer dans des charbons ardents pendant une heure.

Beurre aux herbes

Mélanger le beurre avec une échalote finement hachée, du persil, une gousse d'ail et un zeste de citron. Assaisonner de sel et poivre. Envelopper le beurre dans un film plastique et le laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.

Faites frire les brochettes et servez-les avec la salade de chou, les pommes de terre et le beurre aux herbes.



Brochette provençale
REF = SKPR

100 g/pc
Sachet 800g, 12 unités par carton



Brochette de crevettes
REF = SKE2

90 g/pc
Sachet 800g, 12 unités par carton