Sucettes de poulet à la salsa de chipotle



Ingrédients

10

- 10 pilons
- 100 g de Bresc Marinade pour le poulet
- 100 g de glaçage aux prunes et au gingembre de Bresc
- 200 g de salsa Bresc aux chipotles et aux poivrons

Méthode de préparation

Préparer les pilons de poulet comme des sucettes : couper la viande et pousser vers l'arrière pour libérer l'os.
Enduire les sucettes de la marinade Bresc pour le poulet et les placer sur le barbecue (ou au four) à 175 °C pendant 45 minutes. Lorsque la température à cœur est supérieure à 72°C, laquer les sucettes avec le glaçage aux prunes et au gingembre de Bresc et les placer au four ou au barbecue pendant encore 5 minutes. Servir les sucettes avec la salsa au chipotle et au poivron du Bresc.

Produits Bresc utilisés



Bresc Glaçage prunes et gingembre 450g



Bresc Marinade pour poulet 1000g



Bresc Salsa aux Chipotle et Poivrons 1000g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000