

**BROCHETTES DE POULET THAÏ SAUCE CACAHUËTE**

- 600 g de filets de poulet - 1 poivron rouge
- Pics à brochettes - 2 c. à s. beurre de cacahuète - 2 c. à s. sauce soja - 1 c. à s. miel - 1 c. à s. jus de citron vert - 1 c. à s. huile de sésame - 1 gousse d'ail + 1 c. à c. de gingembre (râpés) - Poivre, piment doux (facultatif)

Mélanger tous les ingrédients de la marinade.  
 Mariner les cubes de poulet 30 min.  
 Monter les brochettes Faites griller 8-10 min au barbecue.  
 À servir avec : Riz, coriandre fraîche et un filet de citron vert.



LE KG

**18€<sub>90</sub>**

Filet de poulet fermier d'Auvergne Label Rouge™  
 FILIÈRE QUALITÉ CARREFOUR  
 Jaune ou Blanc, par 2.



**7€<sub>50</sub>**  
 Le kg

Pilons de poulet™  
 LA NOUVELLE AGRICULTURE  
 Jaune, par 4.



**6€<sub>90</sub>**  
 Le kg

Hauts de cuisses de poulet™  
 LA NOUVELLE AGRICULTURE  
 Jaune, par 4.



**4€<sub>50</sub>**  
 Le kg : 11,94 €

Brochettes de dinde™  
 LE GAULOIS  
 Paprika, Mexicaine, Barbecue ou Provençale, 380 g.



**4€<sub>30</sub>**  
 Le kg : 9,93 €

Ailes de poulet™  
 LE GAULOIS  
 Paprika, Mexicaine ou Barbecue, 470 g.



**5€<sub>50</sub>**  
 Le kg : 10 €

Cuisses de poulet assaisonnées™  
 LE GAULOIS  
 Mexicaine, Paprika ou Barbecue, 550 g.