



POITRINE DE POULET GRILLÉE AVEC SALSA DE FRUITS RÉCHAUFFÉE

par le Chef David Cocker

UTILISE : POITRINES DE POULET FAIBLES EN SODIUM 90 g ENTIÈREMENT CUITES DE REUVEN

Prep & Cuisson : 50 minutes

Portions : 50

INGRÉDIENTS

50 morceaux (4,5 kg) de poitrines de poulet faibles en sodium 90 g entièrement cuites de Reuven (code de produit 10827)

6,25 tasses (1 kg) de fruits congelés - mélange de baies, en petits dés

1 tasse (250 mL) d'huile d'olive

3 oignons blancs (420 g), en petits dés

1 tasse (250 mL) de vinaigre de cidre

1 c. à table (15 mL) de poivre noir, moulu

PRÉPARATION

Dans une casserole à feu moyen, ajouter l'huile d'olive et les oignons.

Faire cuire les oignons pendant 2 à 3 minutes ou usqu'à ce que le tout soit doré.

Ajouter le vinaigre et le poivre noir, remuer pendant 1 minute et retirer du feu.

Ajouter les fruits congelés, mélanger et réserver en couvrant.

Réchauffer les poitrines de poulet faibles en sodium 90 g entièrement cuites de Reuven dans un four combi à 350 °F (177 °C) jusqu'à ce qu'elles soient bien chaudes.

Servir chaque poitrine avec 1 oz de salsa.

Servir avec une salade de couscous / un riz pilaf / des haricots verts / du brocoli / des asperges



Pour plus de renseignements concernant la gamme complète de produits reuven, visitez notre site web à www.reuven.co.