

APÉRI-CUBES DE SÉRAC DU BEAUFORT

APÉRITIF CRÉATIF !



Les recettes d'été du Sérac du Beaufort

Le Sérac
DU BEAUFORT

APÉRI-CUBES DE SÉRAC DU BEAUFORT

INGRÉDIENTS

Pour 6 personnes (20 brochettes)

1 tranche de jambon sec
En chiffonnade

Poulet Teriyaki
*½ filet de poulet et 4
cuillères de sauce teriyaki*

Ananas
*4 morceaux frais ou
1 tranche en conserve*

4 crevettes
Cuites et décortiquées

¼ de concombre

4 tomates cerises

Feuilles d'herbes fraîches :
persil, menthe, basilic

2 Séracs du Beaufort

*En option pour les cubes saupoudrés :
Paprika fumé, herbes de Provence*

PRÉPARATION

25 minutes

1

Découper le Sérac du Beaufort et l'ananas en cubes, trancher le concombre

2

Couper le poulet en petits morceaux, enrober de sauce Teriyaki, faire revenir à la poêle

3

Piquer les brochettes :

- Sérac / Persil / tomate ou concombre ou poulet
- Sérac / basilic / jambon
- Crevette / menthe / ananas

4

Dresser sur un plateau avec les derniers cubes nature ou saupoudrés

LE MOT DU CHEF

Ajouter quelques toasts de Tartare de Sérac (fiche recette dédiée)

