

MENU VIANDE GRILLE AU BARBECUE

-Salade de Mezze Maniche, champignons frais à l'huile, tomates cerise et basilic

400gr de Mezze Maniche
1 pot de champignons frais
150gr de tomates cerise
1 botte de basilic
Huile d'olive et vinaigre balsamique
Sel et poivre

Recette

Faites cuire les Mezze Maniche et les refroidir.
Ajoutez les champignons égouttés, les tomates cerise et le basilic ciselé.
Assaisonnez à l'huile d'olive et au vinaigre balsamique.



-Filet de poulet grillé et pesto de poivrons

4 filets de poulet
1 pot de pesto de poivrons
Sel et poivre

Recette

Préparez une braise bien chaude.
Grillez les filets poulet et les assaisonner.
Une fois dans l'assiette, nappez-les du pesto de poivrons.



LE CONTENU DU COFFRET Les 4 Gourmets

-1Kg de pâtes Mezze Maniche
-Un pot de champignons frais
-Un pot de pesto de poivrons

VOTRE LISTE DE COURSES

-4 filets de poulet
-150gr de tomates cerise
-1 botte de basilic