

LES RECETTES DES HERBETTES

Juin 2023

🌿 BROCHETTES DU POULET MARINÉS AVEC AIGUILLES DE SAPIN DOUGLAS 🌿



Pour 400g de poulet :

- Séparer les aiguilles des tiges d'une bonne poignée de pousses de sapin Douglas fraîches
- Les mettre dans un mixeur avec 1cc de miel, 2 cs de huile, 2 cs de vinaigre, 3 cs de l'eau et un peu de sel; réduire en purée
- Laisser le poulet mariner dans ce mélange pendant 2h, et votre viande est prête pour les brochettes ! Bon appétit ! 😊😊😊

Les feuilles fraîches ont une agréable odeur balsamique et sont riches en vitamine C, très utilisées par les Amérindiens pour renforcer leur immunité pendant les périodes où la maladie sévissait. Le sapin Douglas est arrivé en Suisse de là.