Ingredients

- 4 x 150 g de cabillaud
- Secret de cuisson poivre agrume (aussi bien avec thym ou poivre noir)

Brochette de Cabillaud

4 personnes

5 min de cuisson

150 g de cabillaud x 4

Préparation

01 Pour chaque brochette:

- Tailler des cubes réguliers de 3 cm de côté environ afin d'obtenir 150 g de cabillaud.
- Salez harmonieusement et laisser le sel raffermir les chairs.

02 Embrocher les morceaux

- Bien répartir l'ensemble sur la partie la plus large de la brochette afin d'éviter tout échauffement de sa poignée.
- Maintenir les brochettes à température ambiante pendant 30 min environ.
- Disposer les brochettes sur les assiettes de cuisson Cookgreen.

03 Verser 20 ml de secret de cuisson poivre agrume de façon harmonieuse sur l'ensemble de la brochette.

04 Allumer et laisser cuire.

Conseil du chef

Il est recommandé de retourner la brochette à mi-cuisson. Pour plus de visibilité de la flamme, n'hésitez pas à ajouter un peu de seul, cela rendra votre flamme.

Cookal

Ingredients

- 4 x 140 g de gigot d'agneau
- Secret de cuisson Romarin (aussi bien avec thym ou poivre noir)

Préparation

01 Pour chaque brochette:

- Tailler des cubes réguliers de 2,5 cm de côté environ afin d'obtenir 140 g sur la brochette.
- Maintenir les brochettes à température ambiante pendant 30 min environ.

02 Embrocher les morceaux

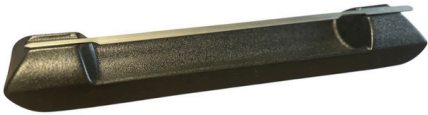
- Bien répartir l'ensemble sur la partie la plus large de la brochette afin d'éviter tout échauffement de sa poignée.
- Disposer les brochettes sur les assiettes de cuisson Cookgreen.

03 Verser la dose de secret de cuisson de Romarin Cookal :

- 30 ml -> Rosé
- 35 ml -> A point

04 Allumer et laisser cuire.

- Il est recommandé de retourner la brochette à mi-cuisson.
- Salé pour rendre la flamme plus visible.



Brochette de Gigot d'agneau

4 personnes

5 min de cuisson

140 g de gigot d'agneau x 4

Conseil du chef

Lorsque les flammes s'éteignent, laissez reposer 2 minutes pour une dégustation parfaite de votre brochette.

Cookal

Ingredients

- 4 x 150 g de poulet
- Secret de cuisson Poivre Noir (aussi bien avec poivre agrume, Piment ail ..)

Préparation

01 Pour chaque brochette:

- Tailler des cubes réguliers de 3 cm de côté environ afin d'obtenir 150 g de noix de Volaille.
- Faire mariner les morceaux 10 à 15 min

02 Embrocher les morceaux

- Bien répartir l'ensemble sur la partie la plus large de la brochette afin d'éviter tout échauffement de sa poignée.
- Maintenir à température ambiante pendant 30 min environ.

03 Verser la dose de secret de cuisson 25 ML de Poivre Noir Cookal.

04 Allumer et laisser cuire.

- Il est recommandé de retourner la brochette à mi-cuisson.
- Salé pour rendre la flamme plus visible.

Brochette de Poulet mariné

4 personnes

5 min de cuisson

150 g de poulet x 4

Conseil du chef

Lorsque les flammes s'éteignent, laissez reposer 2 minutes pour une dégustation parfaite de votre brochette.

Cookal