

**Le Relais Montmartre**

**71260 Viré**

**Brochette de fruits vanille, brochette de légumes  
citronnelle Thai**

**Recette pour 4 personnes**

**Ingrédients:**

- **1 volaille de Bresse – 3 carottes – ½ boule de céleri**
- **3 branches de citronnelle Thai – 2 gousses de vanille – 3 poires – 3 pommes – 1 c à soupe d'huile d'argan**

**Progression de la recette:**

- 1/ rôtir la volaille, sel poivre, parfumer avec une branche citronnelle thai
- préparer, cuire les légumes dans l'eau salée, 15mn, les tailler en poire parisienne
- enfilez les légumes dans la citronnelle thai
- éplucher les fruits, les tailler en poire parisienne, ouvrir la gousse de vanille
- enfilez les fruits
- enlever la volaille, dégraisser, déglacer, parfumer le jus à l'huile d'argan.
- Disposer les brochettes de fruits et légumes dans le jus 3 mn
- servir la volaille avec les brochettes et jus