



**THOMY**

## LA FRAÎCHEUR EN BROCHETTES!

### INGRÉDIENTS

400 g de cabillaud ou autre poisson à chair ferme

4 tiges de citronnelle

1 pincée sel et poivre du moulin

1 pièce jus de citron vert

1 bouteille Huile pour friture

1 pièce mangue mûre

30 g de THOMY moutarde aux herbes

1 cuillère à soupe d'huile de graines de sésame

2 cuillères à soupe de sauce chili douce

1 pièce Jus de 1 citron vert

2 brins de menthe

1 cuillère à de sésame noir

### INSTRUCTIONS

Étape 1 Couper le poisson en dés et les embrocher sur les tiges de citronnelle.

Étape 2 Assaisonner avec du sel et du poivre, faire dorer à la poêle et assaisonner avec le citron vert.

Étape 3 Savourer le tout avec les brochettes de poisson. Bon app' ! Alors, c'est l'ambiance tropicale dans la maison ? Bonnes vacances en cuisine ! Et ne manque pas de les partager sur Facebook ou Instagram - #LOVETHOMY.

Étape 4 Laver les épinards, couper les tomates en rondelles et les poser au fond des bols.



café