

Skewered Jumbo Shrimp & Chicken Grill Pack

with Corn and Peppers

25 Minutes

Start here

Before starting, wash and dry all produce. Lightly oil the grill. While you prep, preheat the grill to 400°F over medium heat. Soak skewers in water for 5 min

Bust out

Large bowl, measuring spoons, paper towels, silicone brush, strainer

Ingredients

	4 Person
Chicken Breasts *	2
Jumbo Shrimp	285 g
Wooden Skewers	6
Corn on the Cob	4
Sweet Bell Pepper	2
BBQ Seasoning	2 tbsp
Oil*	
Salt and pepper*	

* Pantry items

** Cook chicken and shrimp to a minimum internal temperature of 74°C/165°F as size may vary.

• Vacuum-pack guarantees maximum freshness but can lead to small colour changes and a stronger scent. Both will disappear 3 minutes after opening.

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



Grill chicken

- Pat **chicken** dry with paper towels.
- Season with **salt, pepper** and **1 tbsp BBQ Seasoning**, if desired.
- Add **chicken** to one side of the grill, then close lid and grill, flipping once, until **chicken** is cooked through, 6-8 min per side.**



Grill corn

- Cut **each cob of corn** in half crosswise.
- Brush **each half cob** with **½ tbsp oil**.
- Add **corn** to grill. Close lid and grill, turning occasionally, until **corn** is tender and grill marks form, 8-10 min.



Grill shrimp

- Using a strainer, drain, then pat **shrimp** dry with paper towels.
- Add **shrimp** and **1 tbsp oil** to a large bowl. Season with **salt, pepper** and **BBQ Seasoning**, if desired, then toss to coat.
- Working one skewer at a time, thread **2-3 shrimp** onto **skewer**. Repeat until **all shrimp** are skewered.
- Add **shrimp** to the other side of the grill. Cook, flipping **shrimp** once, until cooked through, 2-3 min per side.**



Grill peppers

- Core, then quarter **peppers**.
- Brush **peppers** with **1 tbsp oil**. Season with **salt** and **pepper**.
- Grill, flipping once, until tender-crisp, 5-6 min.

Repas-grillade de brochettes de crevettes géantes, et de poulet

avec maïs et poivrons

25 minutes

D'abord

Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes. Huiler légèrement la grille du barbecue.

Pendant la préparation, préchauffer le barbecue à 205 °C (400 °F) à feu moyen. Tremper les brochettes dans de l'eau pendant 5 min

Matériel

Grand bol, cuillères à mesurer, essuie-tout, pinceau à pâtisserie en silicone, tamis

Ingrédients

	4 personnes
Poitrines de poulet *	2
Crevettes géantes	285 g
Brochettes en bois	6
Épi de maïs	4
Poivron	2
Assaisonnement BBQ	2 c. à soupe
Huile*	
Sel et poivre*	

* Essentiels à avoir à la maison

** Cuire le poulet et les crevettes jusqu'à ce que leur température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.

* L'emballage sous vide garantit une fraîcheur maximale, mais peut entraîner de légères variations de couleur et un parfum plus fort. Les deux disparaissent 3 minutes après l'ouverture.

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soya, des sulfites, des noix et du blé.



1 Griller le poulet

- Sécher le **poulet** avec un essuie-tout.
- **Saler** et **poivrer**, puis saupoudrer de **1 c. à soupe d'assaisonnement BBQ**, si désiré.
- Disposer le **poulet** sur un côté de la grille du barbecue, puis refermer le couvercle et griller de 6 à 8 min par côté, en retournant une fois, jusqu'à ce que le **poulet** soit entièrement cuit**.



3 Griller le maïs

- Couper **chaque épi** en deux dans le sens de la largeur.
- Badigeonner de **½ c. à soupe d'huile**.
- Disposer les **épis** sur la grille du barbecue. Refermer le couvercle et griller de 8 à 10 min, en retournant à l'occasion, jusqu'à ce que le **maïs** soit tendre et marqué.



2 Griller les crevettes

- À l'aide d'un tamis, égoutter les **crevettes**, puis les sécher à l'aide d'un essuie-tout.
- Dans un grand bol, ajouter les **crevettes** et **1 c. à soupe d'huile**. **Saler** et **poivrer**, puis saupoudrer de **1 c. à soupe d'assaisonnement BBQ**, si désiré. Remuer pour enrober.
- Enfiler **2 à 3 crevettes** sur **chaque brochette**. Répéter jusqu'à ce que **toutes les crevettes** soient embrochées.
- Disposer les **crevettes** sur l'autre moitié de la grille du barbecue. Cuire de 2 à 3 min, en retournant une fois, jusqu'à ce que les **crevettes** soient entièrement cuites**.



4 Griller les poivrons

- Évider, puis couper le **poivron** en quatre.
- Badigeonner les **poivrons** de **1 c. à soupe d'huile**. **Saler** et **poivrer**.
- Cuire de 5 à 6 min, en remuant une fois, jusqu'à ce que les **poivrons** soient légèrement croquants.