



Suggestion de présentation

LE CAPPADOCE

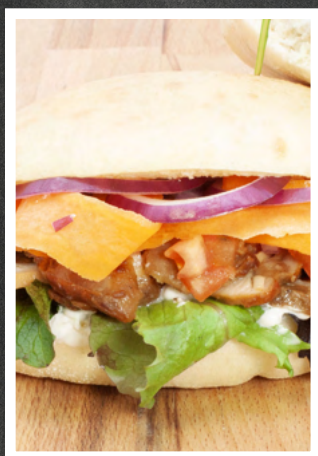
↳ Ingrédients :



- Pain pita - 92 g
- Crème à la menthe - 35 g
- Salade mesclun - 7 g
- Tomate fraîche - 8 g
- Oignons rouges - 8 g
- Carottes lanières - 8 g
- Émincés de poulet Kebab - 60 g



↳ Progression de la recette :



Cuisson :

Peler et émincer les oignons. Laver les tomates, retirer les pédoncules et tailler des rondelles. Eplucher les carottes et les tailler en lanières.

Réaliser la crème à la menthe, (en mélangeant 200 g de yaourt à la grec avec 30 g de menthe hachée Darégal). Pendant ce temps, incisez le pain pita en deux dans l'épaisseur et faite-le griller pendant quelques minutes au grille-pain ou sous le grill du four.

Montage :

Sortir le pain pita et étaler la mayonnaise à l'intérieur, puis placer une feuille de salade, ajouter des oignons émincés, des tomates et l'émincé de poulet Kebab. Recouvrir du chapeau et servir chaud.