



BERLINER ESTIVAL

Pour 10 personnes

10 min de préparation

Sans cuisson

INGRÉDIENTS

VINAIGRETTE

Miel de fleur	8 g
Huile de tournesol	40 g
Huile d'olive	20 g
Zeste semoule de citron jaune *	6 g
Pur jus de citron - Disgroup	35 g
Sel fin	3 g
Poivre du moulin	1 g
Basilic haché *	7 g
Coriandre hachée *	3 g

Pain pita rond Ø 13 cm *	10 pcs
Roquette	100 g
Stracciatella	1000 g
Poivre du moulin	1 g
Fleur de sel	9 g
Tomates cerises multicolores	50 pcs
Concombre	100 g
Pignons de pin torréfiés	40 g

PROGRESSION DE LA RECETTE

VINAIGRETTE

Mélanger tous les ingrédients et réserver au frais.

LÉGUMES

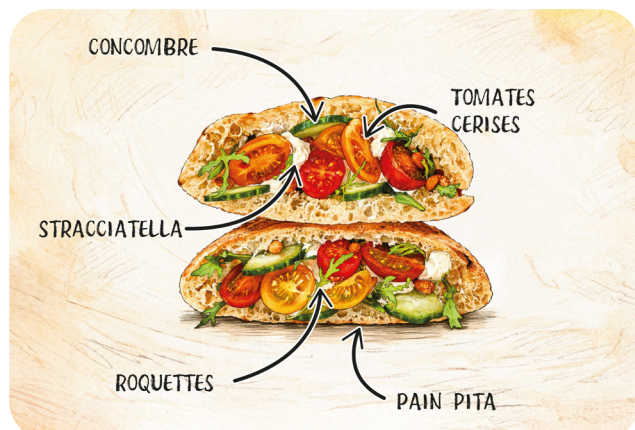
Tailler le concombre en fines rondelles, puis les couper en deux. Réserver au frais.

MONTAGE POUR 1 PORTION

Couper le pain pita en deux. Dans chaque moitié, déposer :

- 5 g de roquette
- 1 g de pignons de pin
- 50 g stracciatella
- 1 tour de moulin à poivre
- 1 pincée de fleur de sel
- 5 demi tomates cerises
- 3 demi-rondelles de concombre
- 5 g de vinaigrette
- 2g de pignons de pin

Servir dans une boîte à bagel.



Réclamez tous les produits à votre distributeur DISGROUP !
Recette proposée par VALAÉ Gourmet Consultants - www.valae.fr

* Produit surgelé

DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »