



LEPINJA SWEET POTATO

Pour 10 personnes

10 min de préparation

15 min de cuisson

INGRÉDIENTS

Pain Lepinja long *	1200 g
Houmous *	350 g
Patates douces grillées en cubes *	300 g
Feta en cubes AOP	200 g
Oignons rouges	50 g
Tomates cerises	250 g
Coulis basilic Toscane *	80 g
Amandes batonnets - Disgroup	40 g
Coriandre fraîche	30 g

PROGRESSION DE LA RECETTE

TORRÉFIER LES AMANDES

- Torrifier les amandes au four à 150°C pendant 15 min.

PRÉPARER LE PAIN LEPINJA

- Cuire au four ventilé à 180°C pendant 5 min (départ surgelé).
- Sortir du four, débarrasser sur grille

PRÉPARER LES LÉGUMES

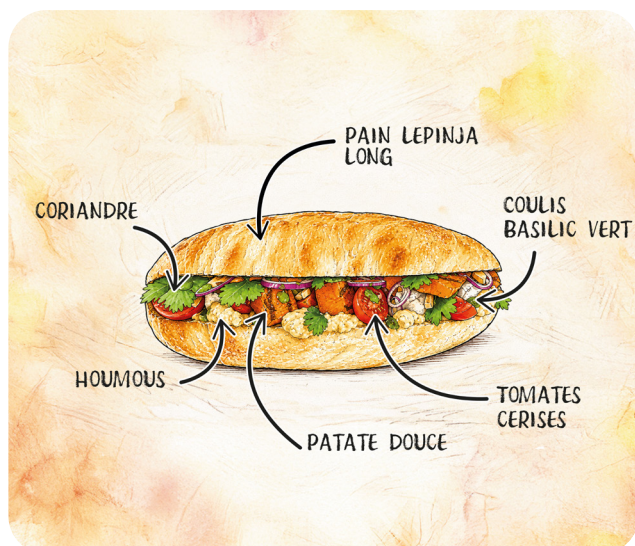
- Emincer finement les oignons rouges en rondelles.
- Couper en 2 les tomates cerises.
- Effeuilier la coriandre.

- Déposer 5 cubes de patates douces et 5 cubes de feta en alternance sur la base du pain.
- Ajouter 5 demi-tomates cerises.
- Déposer 8 fines rondelles d'oignon rouge.
- Parsemer de bâtonnets d'amandes torréfiées
- Agrémenter l'ensemble d'un trait de coulis basilic Toscane.
- Terminer avec quelques pluches de coriandre fraîche.

Servir

MONTAGE

- Ouvrir le pain Lepinja en 2.
- Déposer sur la base une bonne épaisseur de houmous, puis refermer, afin de répartir le houmous sur tout l'intérieur du pain.



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

✱ Produit surgelé

DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »