



Retrouvez la recette
en ligne

PITA AU POULET CROUSTILLANT SAUCE SHAWARMA



Convives
4



Préparation
10 MIN



Cuisson
5 MIN

INGRÉDIENTS (Pour 4 personnes) :

- 4 pains pita
- 4 à 6 aiguillettes de poulet corn flakes (225473)
- 1/4 de chou rouge
- 1/2 concombre
- 250 g de tomates cerises (229964)

SAUCE AU YAOURT

- 10 cuill à soupe de yaourt nature
- 4 cuill à soupe de houmous
- 2 gousses d'ail pressées
- 1 cuill à café d'épices zaatar (289316)
- Le jus d'un 1/2 citron
- Sel et poivre

RECETTE

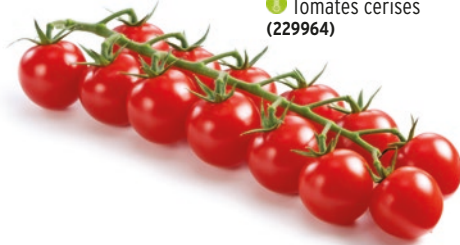
Faites cuire les aiguillettes de poulet puis coupez-les en tranches. Émincez à la mandoline le chou rouge, coupez le concombre en rondelles et les tomates cerise en deux.

Réunissez dans un cul de poule tous les ingrédients de la sauce, salez et poivrez puis mélangez. Ajoutez le chou rouge et mélangez bien. Coupez les pains pita en deux, garnissez-les de chou rouge, de rondelles de concombre et de tomates cerise. Ajoutez le poulet croustillant et servez.

Épices zaatar
(289316)



Tomates cerises
(229964)



Aiguillettes
de poulet
corn flakes
(225473)



Commandez en ligne 24h/24, 7 jours/7 d'où vous voulez
avec l'appli mobile Transgourmet



TRANS GourMET