

PITA SANDWICH ORIENTAL

- les galettes sont cuites au four à pierre
- préparation simple: décongeler; prêt rapidement
- peut se consommer froid ou chaud

COÛT DES MARCHANDISES CHF 2.97
 PRIX CONSEILLÉ CHF 6.50
MARGE BRUTE CHF 3.53



1 Pce	41730	Surg.-Pita Pocket, cuit, Coup de pates®, Ø 14 cm, 72×80 g
60 G/4 Pce.	4011	Surg.-Falafel, préfrit, Fredag 15 g/pce, 2×2.5 kg
30 G	41505	Surg.-Houmous origine, sans gluten, végétarien, nature, 12×500 g
20 G	3304	Philadelphia nature, 10 g
2 G	10770	Pousses d'oignons, 360 g
10 G	14787	Tomates cerises, semi-séchées, barquette, 1 kg
2 G		Persil, haché finement
1 Pce	20075	Sachets pour burgers, imperméables à la graisse, FSC Mixte, 16×16 cm, 100 pce

1. Laisser décongeler le houmous à max. 5 °C pendant 5 à 6 heures
2. Décongeler le pain pita:
 - a. Au four: humidifier le pain pita avec de l'eau; placer au four préchauffé à 80–90 °C pendant max. 5–6 minutes
 - b. Au grille-pain/grill: pour un rendu croustillant
 - c. Sans réchauffer: laisser décongeler le pain pita dans son sac plastique à max. 5 °C pendant env. 2 heures
3. Placer les falafels encore congelés sur une plaque recouverte de papier cuisson et faire cuire pendant 7–9 minutes (au départ avec beaucoup de vapeur) à env. 200 °C
4. Entailler le pain pita sur le côté; tartiner chaque face intérieure de houmous et de Philadelphia
5. Garnir de tomates cerises, de falafels et de graines germées; décorer avec du persil
6. Servir dans un sachet à burger

D'autres inspirations vous le trouverez sur pistor.ch/inspiration