

## PITA SANDWICH AU JAMBON

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

COÛT DES MARCHANDISES	CHF 3.40
PRIX CONSEILLÉ	CHF 6.50
<b>MARGE BRUTE</b>	<b>CHF 3.10</b>



- 1 Pce 40799 Surg.-Pita Pocket, cuit, Coup de pates®, 50 × 100 g**
- 40 G 88660 Jambon en tranches, fumé, 600 g**
- 10 G 13425 Pesto Rosso, verre, Ottiger, 200 g**
- 25 G 17123 Mevgal Feta, en cubes, AOP, 2.5 kg**
- 40 G 40766 Surg.-Guacamole California, Freshmix, 10 kg**
- 15 G laitue, lavée, tranchée**
- 2 G 10770 Pousses d'oignons, 360 g**
- 1 Pce 20261 Sachets pour hot dog, petits, imperméables à la graisse, FSC Mixte, 100 pce**

- 1. Laisser décongeler le guacamole 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. Entailler le pain pita sur le côté; tartiner chaque face intérieure de pesto rouge et de guacamole**
- 4. Garnir de feta et de feuilles de laitue**
- 5. Répartir le jambon; décorer de pousses d'oignons**
- 6. Servir dans le sachet à hot dog petit format**

**D'autres inspirations vous le trouverez sur [pistor.ch/inspiration](https://pistor.ch/inspiration)**