

PITA SANDWICH THON

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

COÛT DES MARCHANDISES	CHF 2.73
PRIX CONSEILLÉ	CHF 6.80
MARGE BRUTE	CHF 4.07



1 Pce	40799 Surg.-Pita Pocket, cuit, Coup de pates®, 50 × 100 g
40 G	17594 Thon rosé, Supreme, au naturel, 24 × 370 g/295 g
30 G	4280 Sauce Tartare, Hero, 1 kg
20 G	14221 Artichauts, grillés, barquette, 1 kg
10 G	10772 Mélange de pousses, 500 g
10 G	Oignons rouges coupés en rondelles
30 G	Laitue iceberg, lavée, tranchée
1 Pce	20261 Sachets pour hot dog, petits, imperméables à la graisse, FSC Mixte, 100 pce

1. Décongeler le pain pita:

- Au four: humidifier le pain pita avec de l'eau; placer au four préchauffé à 80–90 °C pendant max. 5–6 minutes
- Au grille-pain/grill: pour un rendu croustillant
- Sans réchauffer: laisser décongeler le pain pita dans son sac plastique à max. 5 °C pendant env. 2 heures

2. Égoutter le thon

3. Couper les oignons rouges en rondelles

4. Entailler le pain pita sur le côté; tartiner les deux faces intérieures de sauce tartare

5. Garnir d'artichauts et de feuilles de salade Iceberg

6. Répartir le thon; décorer de graines germées et de rondelles d'oignon

7. Servir dans le sachet à hot dog petit format

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