

PITA PARTY-SERVICE BRESAOLA CURRY

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

COÛT DES MARCHANDISES	CHF 1.32
PRIX CONSEILLÉ	CHF 3.20
MARGE BRUTE	CHF 1.88



- I Pce 41666 Surg.-Mini-pita pocket, cuite, Coup de pates®, 6×6 cm, 220×18 g**
10G 3144 Bresaola, en tranches, Rapelli (CH), 500 g
10G 46933 Sauce Red Curry, Hero, 1 kg
15G 10601 Salade Cole Slaw, Amor Traiteur, 1.5 kg

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. Couper le pain pita en deux; tartiner la partie inférieure de sauce curry et la garnir de coleslaw

3. Répartir la bresaola par-dessus; repositionner la partie supérieure du pain pita

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