



Pita à la volaille

Assaisonnée à la perfection avec du Salsa Vadouvan !

Composition :

- Filets de poulet 1 kg
- Salsa Vadouvan 120 g
- Salade iceberg 200 g
- Tomates 200 g
- Oignons rouges 100 g
- Pain pita ou pain naan
- Salsa Vadouvan 50 g
- Mayonnaise 300 g

Produits auxiliaires d'Evlier :

- Salsa Vadouvan

Un autre PRODUIT PHARE du COMPTOIR :

Gyros Vadouvan

Prenez des lanières de poulet ou de dinde marinées au "**Salsa Vadouvan**" (120g/kg) et mélangez-les avec de l'oignon rouge finement haché (100g/kg).

Présentez la préparation dans un grand saladier et garnissez de lanières de salade iceberg et de dés de tomates.

Très rapide et facile à réaliser !

Préparation :

Découpez les filets de poulet en lanières et ajoutez-y le **Salsa Vadouvan**. Laissez mariner le temps d'une nuit.

Faites revenir les lanières de poulet marinées et laissez refroidir.

Coupez la salade iceberg en fines lanières et l'oignon en rondelles.

Mélanguez les lanières de poulet et les légumes coupés.

Sauce dip :

Pour la sauce dip, mélangez 50 g de **Salsa Vadouvan** et 300 g de mayonnaise.

Ce plat peut être proposé tel quel dans le rayon traiteur, accompagné d'un petit pain et de la sauce dip Vadouvan, ou être vendu à la pièce en tant que sandwich garni, également accompagné de la sauce dip au **Salsa Vadouvan**.

Possibilité de réchauffer (pour les clients) :

10 minutes dans un four préchauffé à 150 °C.