



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
181635	Pain pita pour kebab 100 g	1 Pièce
183130	Parmigiano reggiano pointe AOP 30% MG 1 kg env.	30 Gramme
207644	Œufs pochés ODF 43/53 g Cocotine	1 Pièce
12986	Poivrons rouges et verts en lanières 2,5 kg PassionFroid	40 Gramme
7468	Oignons émincés 2,5 kg Bonduelle	10 Gramme
	Salade de céréales et muesli	100 Gramme
	Truffe	5 Gramme
	Coulis de tomate	PM
	Paprika fumé	PM

Etapas de préparation

- 1 Réaliser une tuile de parmesan. Tailler à la forme désirée
- 2 Faire suer les oignons et les poivrons à l'huile d'olive. Ajouter le coulis de tomate et le paprika fumé
- 3 Déposer les légumes dans le pain pita. Ajouter l'œuf. Servir avec une salade de céréales et muesli. Rectifier l'assaisonnement
- 4 En finition : slice de truffe

L'astuce du chef



Il est possible de servir le pain pita moelleux ou de le sécher au four afin de lui apporter une légère croustillance.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid