

Une blanquette de veau dans une pita



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
181635	Pain pita pour kebab 100 g	10 Pièce
52567	Sauté de veau épaule/bas carré VVF 60/80 g Le Boucher du Chef	0.8 Kilo
66066	Carottes rondelles BIO 2,5 kg	0.1 Kilo
3254	Petits oignons blancs 2,5 kg	0.2 Kilo
7417	Crème liquide 35% MG UHT 1 L Sélection du Quotidien	0.5 Litre

Etapes de préparation

- 1 Réaliser une blanquette à l'ancienne traditionnelle
- 2 Couper les pains pita au 3/4 de façon à obtenir un récipient
- 3 Reloger la blanquette à l'intérieur