

# Le mini pain pita



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 1 couvert

Référence	Ingrédients	Quantité
	Mini pain pita	1 Pièce
7186	Feuilles de brick x 10 - 170 g	5 Gramme
	Œuf de truite	30 Gramme
	Petit fleur d'orchidée	1 Pièce
	Poivre pomelos	PM
	Œuf de caille	1 Pièce
	Gingembre	PM

## Etapas de préparation

- 1 Passer quelques instants les mini pitas au four à chaleur sèche pour leur donner de la croustillance en périphérie
- 2 Séparer les jaunes d'œufs de caille. Déposer sur un lit de sel fin mélangé avec du gingembre en poudre. Réserver
- 3 Préparer une fine julienne de feuille de brick. Assaisonner (sel et poivre). Passer au four. Réserver
- 4 Procéder au dressage
- 5 En finition : petite fleur d'orchidée, julienne de brick, œufs de truite et poivre pomelos