

Une blanquette de veau dans une pita



Budget :



Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
181635	Pain pita pour kebab 100 g	10 Pièce Unitaire
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 PassionFroid	0,5 Litre

Recette

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