Méditerrannée et

F01487

Pain pita slow cooked beef

Pain pita garni de boeuf épicé aux épices mex, tzatziki, salade et tomate.

Plats

Plancha



Ingrédients	Code SDV	Poids Net
PAIN PITA POCKET 15 CM ❄	8147	1 pièce
EFFILOCHE DE BOEUF 20 H CALIFORNIA ❄	7335	60 g
MELANGE POIVRONS & OIGNONS GRILLES	7032	30 g
Yaourt a la Grecque		50 g
Concombre		100 g
Huile d'olive		5 ml
Coriandre fraîche		2 g
Menthe fraiche		2 g
Ail		5 g
Salade romaine		20 g
Tomates concassées		30 g

Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation le slow cooked de bœuf et le pain pita au froid positif.
Laver et préparer la salade
Réaliser le tzatziki et mettre dans un saladier :
- Le concombre épluché, coupé en cubes et légèrement dégorgé
- L'ail écrasé
- La menthe et coriandre fraiche hachées
- Le yaourt à la Grecque
- Un trait d'huile d'olive, sel, poivre

Mélanger délicatement l'ensemble et réserver au frais.
Ajouter au slow cooked bœuf, les oignons/poivrons et la tomate concassée et mélanger délicatement, réserver au frais.

Mise en oeuvre

Placer le slow cooked de bœuf au bain marie.
Humidifier légèrement le pain pita, puis le faire chauffer sur la plancha quelques secondes de chaque côtés.
L'ouvrir en deux et le garnir :
- Le tzatziki
- Le slow cooked de bœuf
- La salade

Servir aussitôt avec le reste de tzatziki dans une coupelle.

SA SDV
ZA DU PONT NEUF
BP. 20177 SALLES D'ANGLES
16121 COGNAC CEDEX 6
Tél. 05 45 82 83 11
Fax. 05 45 83 98 96
www.sdvfrance.fr