

metro



Effilochés en pita roulé

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ★ ☆ 1 Vote

2 PORTIONS | 0:15 PRÉPARATION | 0:15 CUISSON | 0:30 TEMPS TOTAL

Ingrédients

- 1 Poitrine de poulet, cuite

- 2 Bâtonnets effilochés fromage cheddar jaune

- 30 ml (2 c. à soupe) Mayonnaise

- 15 ml (1 c. à soupe) Sauce chili

- 2 Pains pitas moyens

- Au goût, cornichons sucrés et tranchés

Préparation

Effilochez la poitrine de poulet en minces filaments et réserver.

Effilochez les bâtonnets de fromage en filaments et réserver.

Dans un petit bol, mélanger la mayonnaise et la sauce chili.

Tartiner les pains pitas du mélange de mayonnaise.

Déposer ensuite les filaments de poulet et de fromage, ajouter les cornichons.

Rouler les pitas et maintenir avec un cure-dents ou envelopper dans une pellicule plastique.

Accompagner d'une salade de taboulé déjà préparée.

Source : Metro

Accords vins et mets



Fruité et léger

Ces vins légers se reconnaissent à leurs arômes simples de fruits, leur sensation de fraîcheur et leur structure peu imposante. Ils doivent être consommés dans leur jeunesse.

Accords bières et mets



Équilibrée et désaltérante

Appréciée pour sa polyvalence. Découvrez l'équilibre parfait entre l'amertume du houblon et le goût sucré du malt de cette bière au corps léger à moyen et à la finale franche.

Mentions légales

Metro Richelieu inc. , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
