

## PITA SANDWICH THON

- les galettes sont cuites au four à pierre
- préparation simple: décongeler; prêt rapidement
- peut se consommer froid ou chaud

COÛT DES MARCHANDISES	CHF 2.73
PRIX CONSEILLÉ	CHF 6.80
<b>MARGE BRUTE</b>	<b>CHF 4.07</b>



<b>1 Pce</b>	<b>40799 Surg.-Pita Pocket, cuit, Coup de pates®, 50 × 100 g</b>
<b>40 G</b>	17594 Thon rosé, Supreme, au naturel, 24 × 370 g/295 g
<b>30 G</b>	4280 Sauce Tartare, Hero, 1 kg
<b>20 G</b>	14221 Artichauts, grillés, barquette, 1 kg
<b>10 G</b>	10772 Mélange de pousses, 500 g
<b>10 G</b>	Oignons rouges coupés en rondelles
<b>30 G</b>	Laitue iceberg, lavée, tranchée
<b>1 Pce</b>	20261 Sachets pour hot dog, petits, imperméables à la graisse, FSC Mixte, 100 pce

### 1. Décongeler le pain pita:

- Au four: humidifier le pain pita avec de l'eau; placer au four préchauffé à 80–90 °C pendant max. 5–6 minutes
- Au grille-pain/grill: pour un rendu croustillant
- Sans réchauffer: laisser décongeler le pain pita dans son sac plastique à max. 5 °C pendant env. 2 heures

### 2. Égoutter le thon

### 3. Couper les oignons rouges en rondelles

### 4. Entailler le pain pita sur le côté; tartiner les deux faces intérieures de sauce tartare

### 5. Garnir d'artichauts et de feuilles de salade Iceberg

### 6. Répartir le thon; décorer de graines germées et de rondelles d'oignon

### 7. Servir dans le sachet à hot dog petit format

D'autres inspirations vous le trouverez sur [pistor.ch/inspiration](https://pistor.ch/inspiration)