

## PITA PARTY-SERVICE POULET CURRY EXOTIC

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

COÛT DES MARCHANDISES	CHF 1.13
PRIX CONSEILLÉ	CHF 2.50
<b>MARGE BRUTE</b>	<b>CHF 1.37</b>



<b>1 Pce</b>	<b>41666 Surg.-Mini-pita pocket, cuite, Coup de pates<sup>®</sup>, 6×6 cm, 220×18g</b>
<b>30G</b>	21220 Farce à sandwich Poulet curry exotique, Chirat (CH-Poulet), 1 kg
<b>5G</b>	Laitue iceberg, lavée, tranchée
<b>2G</b>	Coriandre fraîche, hachée finement
<b>2G</b>	Piment frais, coupé en petit rondelles

### 1. Décongeler le pain pita:

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

### 2. Couper le pain pita en deux, garnir de salade Iceberg; répartir la préparation poulet-curry

### 3. Décorer de coriandre et de piment émincé; replacer la partie supérieure du pain pita légèrement de travers

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