

Combiner avec génie et ravir la clientèle

Pain pita

avec de l'émincé de filet de poulet Tandoori, des aubergines grillées, des champignons, des figues séchées et du cumin



De savoureuses combinaisons avec du poulet Tandoori

Surg.-Emincé de poulet Tandoori, cuit,
Ospelt Food, 4x1 kg, 8 mm (CH), no d'art. 41186

PAIN PITA

Emincé de poulet Tandoori
Aubergines grillées
Champignons
Figues séchées
Cumin

- Faire revenir les champignons, ajouter le poulet Tandoori coupé finement, incorporer les dés de figues séchées.
- Garnir le pain pita avec les aubergines grillées, couvrir de masse Tandoori, recouvrir



STRUDEL

Emincé de poulet Tandoori
Chou vert
Yogourt nature
Mûres
Tomates séchées
Poivre noir

- Chou vert étuvé avec des tomates séchées, du poivre noir et du poulet Tandoori
- Avec un dip au yogourt aux mûres et à la crème balsamique

TARTE

Emincé de poulet Tandoori
Courgette
Fraises
Rhubarbe
Radis

- Faire griller les courgettes et les radis coupés en lamelles dans l'huile d'olive, griller/caraméliser les morceaux de rhubarbe avec un peu de sucre
- Mélanger tous les ingrédients avec le poulet Tandoori et remplir la tarte, la recouvrir d'un guélon et cuire

SOUPE

Emincé de poulet Tandoori
Salsifis
Tomatillo
Amandes grillées
Lait de noix de coco
Citron vert

- Velouté de salsifis au lait de coco et zeste de citron vert, insert de tomatillo grillé et coupé en petits morceaux, tandoori coupé en fines lamelles, bâtonnets d'amandes grillées

BOWL

Emincé de poulet Tandoori
Betterave rouge
Pomelo
Cacahuètes grillées
Clous de girofle

- Betteraves rouges crues cuites au four avec de la poudre de clous de girofle et du miel, vermicelles avec du vinaigre de riz, du soja, de la coriandre, de l'huile de sésame et des cacahuètes, salade de filet de pomelo avec de la grenade et des oignons nouveaux



Découvrez de nombreux autres food pairings pleins de saveurs et vous ravirez votre clientèle:
pistor.ch/fr/foodpairing-boulangerie