



Pita saine à base de dinde



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

1 rôti de dinde
1 citron (jus)
huile d'olive
1 cuillère à soupe d'oregano
sel et poivre
1 laitue romaine (coupée en lamelles)
sauce à l'ail bien relevée
persil plat (quelques feuilles)
1 oignon rouge (coupé en fines rondelles)

Méthode de préparation

- 1.** Coupez le rôti de dinde en tranches de 1 cm. Faites-le mariner 1 heure dans un mélange composé du jus de citron, d'un filet d'huile d'olive et de l'origan. Sortez les tranches de rôti de la marinade et salez et poivrez selon votre goût.
- 2.** Faites dorer les tranches de dinde au barbecue.
- 3.** Coupez-les ensuite en fines lamelles.
- 4.** Faites dorer le pain à pita brièvement sur le barbecue. Ouvrez le pain et garnissez-le de salade romaine, de lamelles de dinde et d'une sauce à l'ail bien relevée.
- 5.** Terminez avec un peu de persil plat et d'oignon rouge.