



Pita à la salade marocaine



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

2 filets de poulet
huile d'olive
1 citron (jus)
2 cuillères à soupe d'épices shoarma (marocaines)
1 sachet de mesclun
250 grammes de tomates cerises
1 concombre
4 cuillères à soupe de sauce à l'ail
4 pains à pita

Méthode de préparation

- 1.** Coupez les filets de poulet en morceaux. Mélangez-les avec un filet d'huile d'olive, le jus de citron et les épices marocaines. Faites cuire le poulet.
- 2.** Grillez les petits pains et ouvrez-les. Fourrez-les de mesclun, de tomates cerises, de tranches de concombre et de poulet.
- 3.** Terminez avec la sauce à l'ail.