



PITA FÊTA, CONCOMBRE, RADIS, CIBOULETTE

Eau à volonté

Ingrédients



X15
pains pitas



500g de concombre



500g de radis



450g de fêta (en bloc)



X15
15 cuillères à café d'huile de colza



Un bouquet de ciboulette



Eau

Matériel



Un grille-pain
ou four



Un couteau



Une planche
à découper



X15
15 assiettes



X15
15 verres

Astuces

- Si vous utilisez votre four: faire préchauffer le four à 180°C et faire griller les pains pitas durant quelques instants.



Pour 15 personnes



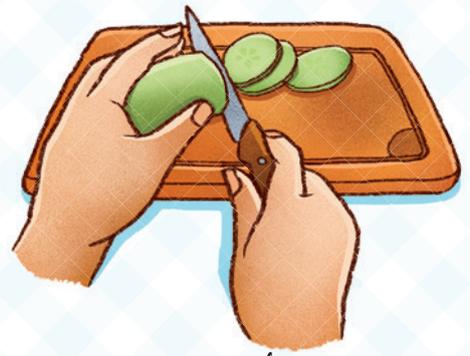
1€/pers



20 à 25 min

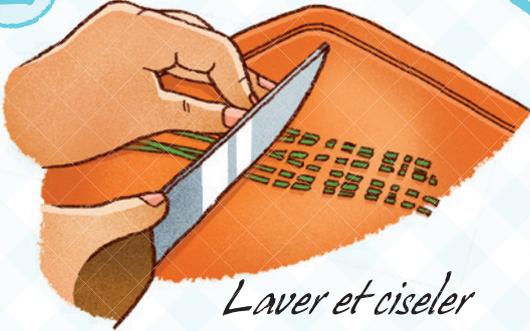


2 min au grille-pain



1 Laver, éplucher et couper les légumes en morceaux.

2



Laver et ciseler la ciboulette.

3



Couper la fêta en petits dés.

5



Mélanger les légumes avec la fêta, la ciboulette et l'huile de colza.

4 Faire griller les pains pitas 2 min. au grille-pain.

4

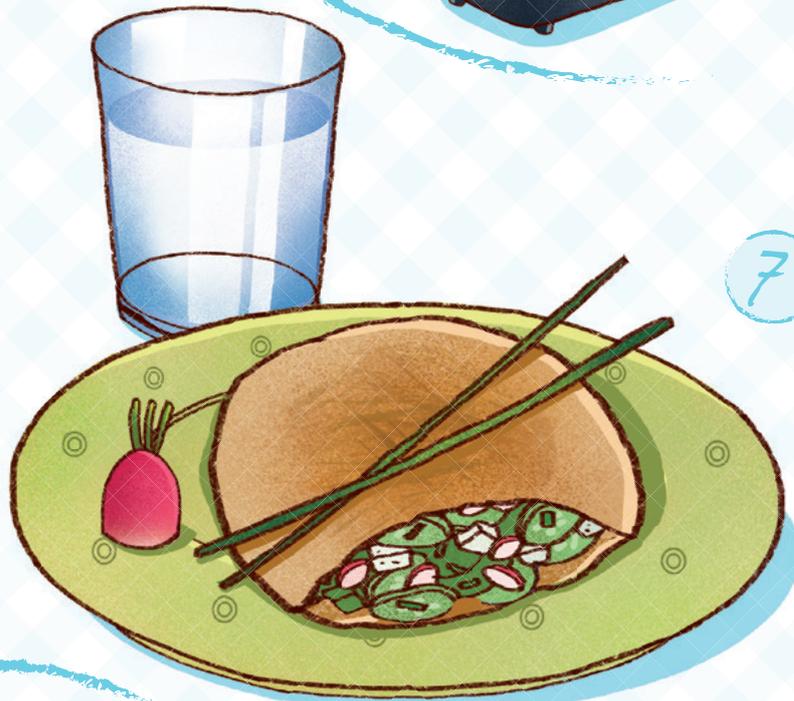


6



Garnir les pains pitas de trois cuillères à soupe du mélange.

7



Accompagner la pita d'un verre d'eau.