

Pita à la POITRINE FUMÉE, figes et raisins.



Personnes
2 Personnes



Préparation
15 minutes



Cuisson
Env. 10min.

Les Ingrédients

- 2 tranches fines de poitrine fumée
- 2 pains pita
- 1 salade frisée
- 10 œufs de caille
- Cerneaux de noix
- 2 figes fraîches
- Quelques grains de raisin blanc
- Huile d'olive
- Vinaigre de framboise
- Sel et poivre

La Préparation

- I. Préchauffer le four à 200°
- II. Rincer et essorer les feuilles de salade. Rincer et couper les figes en petits quartiers.
- III. Couper les grains de raisin en 2 et enlever les pépins.
- IV. Chauffer les tranches de poitrine 15min. à four chaud (elles doivent être ondulées).
- V. Faire bouillir de l'eau et y plonger les œufs pour 1min. et demi (cuisson mollet).
- VI. Les refroidir aussitôt, les décortiquer et les couper en 2.
- VII. Avant de garnir le pain de tous ces ingrédients, assaisonner la salade avec un filet d'huile d'olive, quelques gouttes de vinaigre de framboise, saler et poivrer. Garnir le pain en démarrant par la salade puis les autres ingrédients.



Le Charcutier de la Restauration

Bon appétit !

SALAISONS DES OLLONNES • 85220 APREMONT
02 51 93 44 71 • commercial@france-d-olona.fr

