



biocoop

INGRÉDIENTS

4 steaks hachés Biocoop,
4 pains pita Bien, 2 échalotes,
2 oignons, 2 carottes,
1 pot de houmous,
150 g de yaourt grecque Biocoop,
1 gousse d'ail, 1 brin menthe
fraîche, persil, 2 cc de coriandre
ciselée, 1 cs d'huile d'olive,
quelques feuilles de salade
(feuille de chêne, laitue...),
1 radis noir.

SANDWICH LIBANAIS À LA MODE DE CHEZ NOUS

Pour 4 personnes

Préparation : 15 min - Cuisson : 10 min

1. Dans une poêle, faire revenir l'oignon et les échalotes émincés jusqu'à ce qu'ils soient fondants. Ajouter les carottes pelées et coupées en petit dés puis les steaks hachés émiettés. Laisser cuire une dizaine de minutes.

2. Dans un bol mélanger le yaourt grecque, la menthe et la coriandre ciselées, la gousse d'ail dégermée et écrasée avec 1 cs d'huile d'olive

3. Rincer et hacher grossièrement la salade puis éplucher et couper le radis noir en rondelles. Réserver.

4. Humidifier et réchauffer les pitas 1 à 2 min au grille-pain. Ouvrir les pains, les tartiner légèrement de houmous et les garnir avec la salade, les rondelles de radis noir et la viande puis ajouter la sauce au yaourt sur le dessus.

5. Déguster immédiatement.

biocoop

| Coquelicot

Ne pas jeter sur la voie publique - Imprimé par nos soins (02/2021)
Biocoop coquelicot - 6 Rue de la 1^{re} Armée 67000 Strasbourg