

SANDWICH
Pita Falafel



 Préparation : 20 min

 Cuisson : 6 min

 Pour : 4 personnes

INGRÉDIENTS

- 16 falafels
- 4 pains pita
- 1 tomate
- 20g de salade
- 1/4 de concombre
- 50g de sauce pita

PRÉPARATION

- Préchauffer votre four à 180°C.
- Déposer vos falafels encore surgelés sur une plaque allant au four, faire réchauffer 6 mins en les retournant à mi-cuisson.
- Pendant ce temps, couper la tomate et le concombre en rondelles.
- Une fois les falafels sortis du four, déposer-les sur du papier absorbant.
- Ouvrir le pain pita, tartiner les 2 côtés avec la sauce pita.
- Ajouter les feuilles de salade, les falafels, le rondelles de concombre et des rondelles de tomates.

Astuce du Maître Kebabiste®

Vous pouvez remplacer la sauce pita par du houmous.

CONTACTEZ-NOUS

Inélis - Tel : 02.33.77.10.80
info@inelis.fr

Par Passion
Depuis 2000

REJOIGNEZ-NOUS



WWW.FRANCE-KEBAB-RESTAURATION.COM