

# metro



## Pita garni à la salade de poulet à l'érable

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ☆ ☆ 4 Votes

1 PORTION | 0:15 PRÉPARATION | 0:00 CUISSON | 0:15 TEMPS TOTAL

### Ingrédients

125 ml Poitrine de poulet cuit, en dés  
(1/2 tasse)

1/2 Pomme cortland, en dés

30 ml Canneberges séchées  
(2 c. à soupe)

80 ml Yogourt grec nature 0% M.G.  
(1/3 tasse)

10 ml Sirop d'érable  
(2 c. à thé)

Sel et poivre

Persil frais, haché

1 Pita blanc de 15 cm (6 po), coupé en deux

### Préparation

Dans un bol, mélanger tous les ingrédients sauf le pita.

Saler et poivrer au goût.

Garnir l'intérieur des moitiés de pita du mélange.

Source : Féd. des producteurs acéricoles du Québec

### Accords bières et mets



#### Équilibrée et désaltérante

Appréciée pour sa polyvalence. Découvrez l'équilibre parfait entre l'amertume du houblon et le goût sucré du malt de cette bière au corps léger à moyen et à la finale franche.

### Mentions légales

**Metro Richelieu inc.**, ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.

