

# zeste

## Pita souvlaki maison

par ANTOINE SICOTTE

Quantité : **4 portions** (1) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **10 min**

Préparation **10 min**



PUBLICITÉ

### Ingrédients

4 brochettes de poulet déjà cuites

4 pitas grecs

250 ml (1 tasse) de laitues Iceberg, émincée finement

1 tomate, coupée en fines tranches

1/2 petit oignon rouge, émincé finement

250 ml (1 tasse) de tzatziki

125 ml (1/2 tasse) de bâtonnets de navets marinés libanais du commerce (facultatif)

### Préparation

1. Retirer les cubes de poulets des brochettes et réchauffer au four à micro-ondes environ 2 minutes.
2. Étendre de la sauce tzatziki sur chaque pita. Garnir de laitue, de tranches de tomates et de tranches d'oignon. Déposer les morceaux de poulet sur la garniture. Fermer chaque pita en forme de cône et envelopper dans une feuille de papier d'aluminium, comme au resto!

PUBLICITÉ