

## Pain pita au gyros de poulet



Suggestion de présentation

Recettes Snacking

N° d'art.	N° d'EAN 4002231	Grammage (g/pièce)	Contenu		Caractéristiques particulières
			Pièces	Poids	
1660001	214702	env. 16 mm		2 x 1,5 kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rustical et savoureux</li> <li>• Peut être portionné</li> </ul>

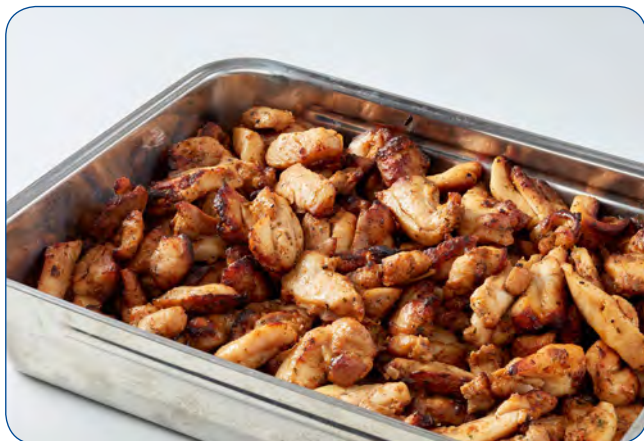
Emincé de viande de cuisse de poulet, avec 8 % d'épices liquides, mariné, surgelé

### Ingrédients :

- 80-100 g de **Gyros de hauts de cuisse de poulet HANNA**
- 1 pain pita
- 20 g de tzatziki
- 20 g de féta en dés
- 5 g d'oignon rouge
- 20 g de salade de chou
- 5 g de persil plat

### Mélange de salade :

- Laitue Iceberg, tomate, concombre, bâtonnets de carotte (selon votre goût)



1. Cuire le Gyros de hauts de cuisse de poulet d'après les conseils de préparation



2. Laver et détailler les légumes du mélange salade



3. Garnir le pain pita d'un peu de tzatziki et de salade de chou





4. Déposer le Gyros de hauts de cuisse de poulet dessus, ajouter des dés de féta, du mélange salade et finir par le tzatziki restant



5. Décorer de fines rondelles d'oignon rouge et de persil ciselé

### Gyros de hauts de cuisse de poulet

#### Nos conseils de préparation :

-  Surgelées, placer les portions côte à côte sur une plaque à four antiadhérente et thermo-conductrice et cuire au four mixte préchauffé à 220 °C env. 6 min. Finir en séparant bien les morceaux d'émincés et poursuivre la cuisson 7 min.
-  Surgelées, cuire avec un peu d'huile, dans une poêle préchauffée à chaleur vive env. 10 min., tourner régulièrement et séparer les morceaux d'émincés.

Ces indications peuvent varier en fonction du type d'équipement utilisé et de la température du produit.

### HANNA-Feinkost AG

Boker Straße 41  
33129 Delbrück  
Tél.: 0800 90 46 31  
Fax: +49 (0) 52 50/51 07-43  
E-Mail: hanna-france@hanna.de  
www.hanna.de/fr

### Votre succès nous tient à cœur !

Nous vous proposons des solutions snacking avec les ingrédients premium de notre gamme professionnelle. Contactez-nous, nous vous conseillerons avec plaisir !

Votre équipe **HANNA**