


Pain pita et chou épicé: des saveurs d'Orient en express

Une touche d'Orient en bouche. Ces merveilleuses saveurs séduiront tes papilles et la mayo à l'huile de chanvre THOMY enchantera ton palais. Qu'est-ce que tu attends ? Il suffit de te lancer !

 25 min.

 4 personnes

C'est parti

1. Diviser le chou-fleur en petits bouquets. Cuire dans de l'eau salée avec 2 cuillères à soupe de curcuma.
2. Mettre des gants et couper la betterave Chioggia en très fines tranches. Astuce: c'est plus facile avec un coupe-légumes.
3. Faire mariner la betterave avec du sel, de l'huile d'olive et du jus de citron.
4. Faire frire brièvement les pains pita (à la poêle ou au grill), les tartiner de mayo THOMY à l'huile de chanvre et garnir de chou-fleur, betterave, pois chiches et grenade, puis saupoudrer de coriandre.

Ingédients

- 4 cuillères à soupe de THOMY Mayo à l'huile de chanvre
- 4 pains pita
- 1 petit chou-fleur
- Sel
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Jus d'un demi citron
- 2 cuillères à soupe de curcuma
- 1 betterave Chioggia
- 4 branches de coriandre
- 1 petite conserve de pois chiche égouttés
- 1 grenade

Bon app' et bon fun en cuisine ! Fais profiter les autres de ton expérience orientale sur Facebook et Instagram avec #LOVEthomy.

Love,
THOMY