



## Pita à la salade marocaine

Temps de préparation < 30 min



Difficulté

Facile



## **Ingrédients**

2 filets de poulet

huile d'olive

1 citron (jus)

2 cuillères à soupe d'épices shoarma (marocaines)

1 sachet de mesclun

250 grammes de tomates cerises

1 concombre

4 cuillères à soupe de sauce à l'ail

4 pains à pita

## Méthode de préparation

- 1. Coupez les filets de poulet en morceaux. Mélangez-les avec un filet d'huile d'olive, le jus de citron et les épices marocaines. Faites cuire le poulet.
- **2.** Grillez les petits pains et ouvrez-les. Fourrez-les de mesclun, de tomates cerises, de tranches de concombre et de poulet.
- **3** Terminez avec la sauce à l'ail.