



PITA BROCOLI, POIS GOURMAND ET BOURSIN® À DIPPER AU CABILLAUD



Coût/portion: € 1.46



Préparation: 10 minutes



Cuisson: 1 minute

INGRÉDIENTS POUR 1 PORTION

- 1 pain pita
- 2 cuillères à soupe Boursin® à tartiner cabillaud, échalottes et ciboulette
- 80 g de brocolis
- 1/2 d'oignon rouge
- 30 g de pois gourmands
- 1 citron vert
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1/2 botte de ciboulette

PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Emincer le brocoli, l'oignon rouge, et pois gourmand.
2. Mariner avec le zeste de citron et l'huile d'olive.
3. Tailler en bâtonnets la ciboulette.
4. Chauffer la pita puis couper en 2.
5. Dresser en tartinant le boursin puis ajouter la salade de brocoli et la ciboulette.

Astuce du chef

1. Vous pouvez remplacer le brocoli par du chou fleur

Le + produit

1. Le boursin apporte un crémeux iodé à la recette