

• RECETTE YAYA • PITA POULET



YA
YA

• RECETTE YAYA •

PITA POULET

1/ PAIN PITA

INGRÉDIENTS

- 1kg de farine type 45
- 80g de levure
- 25g de sel
- 200ml d'huile d'olive Kalios
- 600g d'eau

PRÉPARATION

- Mettre tous les ingrédients dans une cuve ou bol hormis le sel
- Mélanger à la main les ingrédients jusqu'à ce que le mélange devienne une pâte homogène, ajouter le sel et mélanger de nouveau pendant 5 minutes
- Recouvrir d'un torchon et laisser reposer une nuit

CUISSON

- Dans une poêle et avec un filet d'huile d'olive
- Débarrasser la pâte sur la table et découper la pâte en portion de 80g
- Etaler la pâte entre deux feuilles de papier cuisson avec un filet d'huile d'olive sur le plan de travail
- Mettre la pâte dans la poêle et faire dorer 1 minute de chaque côté puis débarrasser

2/ LE POULET

INGRÉDIENTS

- 1 blanc de poulet
- 1 c.à.s. de sauce soja salée
- 1 c.à.c. de moutarde Dijon
- 1 c.à.s. de paprika
- Sel

PRÉPARATION

- Disposez les blancs de volaille dans un plat avec tous les ingrédients et laissez mariner toute la nuit.
- Le lendemain, dans une poêle et avec un filet d'huile d'olive, faite cuire votre blanc de volaille mariné des deux côtés à feu moyen jusqu'à obtenir une belle coloration de chaque côté.
- Disposez au four pendant 8 minutes puis sortez et laissez reposer 5 minutes.

GARNITURE

INGRÉDIENTS

- 1 tomate cœur de bœuf
- 1 oignon rouge
- Mélange de persil, coriandre et cerfeuil

DRESSAGE

- Mettre à plat votre pita
- Garnir votre pain de tzatziki, tomates fraîches (selon la saison), quelques oignons émincés, votre poulet découpé en petits morceaux, quelques herbes effeuillées et puis le tour est joué !

Une recette de Juan Arbelaez,
chef des restaurants grecs YAYA !

YA
YA