



# Chawarma de poulet et salade de semoule

Avec des pains pita et une sauce à l'ail



## MAYONNAISE

Faites votre mayo maison avec un jaune d'oeuf, de la moutarde, de l'huile et quelque chose d'acide comme du jus de citron ou du vinaigre.



Gousse d'ail



Mayonnaise \*



Semoule complète



Shawarma de poulet \*



Pains pita



Tomate \*



Concombre \*



Menthe fraîche \*



Persil plat frais \*



Mélange de salades \*

Total : 20 min.

Rapido

Très facile

Sans lactose

À manger dans les 3 jours

Et si vous posiez vos bagages au Moyen-Orient avec ce chawarma de poulet ? Simple et rapide, ce plat est idéal pour une chaude journée d'été. Nos bouchers ont pris soin d'assaisonner le chawarma avec des épices clés de la cuisine moyen-orientale tels que du piment, de la coriandre moulue, du paprika et de la cannelle. La salade fraîche est aussi nourrissante grâce à la semoule complète.