



# ASSIETTE DE POULET SHAWARMA

par le Chef David Cocker

**UTILISE : LANIÈRES DE POITRINE DE POULET GRILLÉES ENTIÈREMENT CUITES DE REUVEN**

Prep & Cuisson : 15 minutes

Portions : 2-3

## INGRÉDIENTS

85 g (3 oz) de lanières de poitrine de poulet grillées entièrement cuites de Reuven (code de produit 11125), décongelées

2 c. à thé (10 ml) de mélange d'épices zaatar

2 c. à thé (10 ml) d'huile d'olive

2 c. à table (30 ml) de taboulé

4 tomates cerises, coupées en deux

¼ tasse (33 g) de concombre, en dés

2 c. à table (30 ml) de tahini, en filet

¼ tasse (60 ml) de houmous, préparé

1 morceau de pain pita, grillé

Navets marinés, comme garniture

Piments chili marinés, comme garniture

## PRÉPARATION

Faire chauffer une grande poêle huilée à feu moyen.

Mélanger les lanières de poitrine de poulet grillées entièrement cuites de Reuven et le mélange d'épices zaatar; ajouter à la poêle préchauffée et cuire pendant 2 à 3 minutes.

Assembler le plat avec une base de houmous, de tomates, de concombres, de cornichons, de pain pita grillé et de poulet chaud.

Terminer en versant un filet de tahini et d'huile d'olive.



Pour plus de renseignements concernant la gamme complète de produits reuven, visitez notre site web à [www.reuven.com](http://www.reuven.com).