



# 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