



Les plats principaux

Salade pita avec melon et burrata

Pour 4 personnes.

Ingrédients

3 cuillères à soupe de vinaigre balsamique (blanc)
250 grammes tomates cerise (colorées)
1 cuillère à soupe d'épices à poulet
600 grammes poulet
poignée feuilles de basilic
1 melon (Galia)
1 oignon rouge
1 gousse d'ail
1 concombre
4 pains pita
2 boules de burrata
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Chauffez le four à 200°C. Coupez les pains pita en triangles et placezles sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Mettez 2 cs d'huile d'olive dans un plat. Pressez l'ail dessus puis salez et poivrez. Mélangez le tout. Aspergez le pain avec l'huile à l'ail et enfournez 15 minutes. Retournez-les à mi-cuisson. Laissez refroidir.

Coupez les filets de poulet en lamelles et épicez avec les épices à poulet. Cuisez-les bien dorés et à coeur dans l'huile d'olive. Coupez les tomates cerises en deux. Coupez le concombre en lamelles et hachez l'oignon finement. À l'aide d'une cuillère à melon retirez de belles petites boules du melon. Mélangez ensemble le melon, les tomates, le concombre, l'oignon, le vinaigre et un filet d'huile d'olive. Incorporez les triangles de pain pita dans la salade. Salez et poivrez.

Versez la salade dans un plat, répartissez dessus les lamelles de poulet et disposez dessus la burrata. Décorez avec le basilic.

Conseil: Choisissez des melons à peine mûrs. Un peu de fermeté

Ustensiles de cuisine

Four

Cuillère à melon

