



Pour  
1 personne



Préparation  
10 minutes



Cuisson  
10 minutes

## Ingédients

<b>Tost'O'Chèvre</b>	
<b>Soignon Professionnel</b>	80 g
<b>Pain libanais</b>	1
<b>Escalope de filet de dinde</b>	100 g
<b>Graines de grenade</b>	1 cuillère à café
<b>Grosse tomate</b>	1
<b>Oignons bracelets crus</b>	1/2
<b>Concombre</b>	1/2
<b>Jus de citron</b>	1/2
<b>Pignons de pin torréfiés</b>	
<b>Huile d'olive</b>	
<b>Coriandre fraîche</b>	
<b>Menthe fraîche</b>	
<b>Cumin</b>	
<b>Zaatar</b>	
<b>Sel et poivre du moulin</b>	

## Les étapes de la recette

- Laver, épépiner et émincer le demi-concombre avec sa peau en petits cubes du type brunoise.
- Ciseler la coriandre et la menthe et mélanger au concombre.
- Ajouter le Tost'O'Chèvre Soignon Professionnel, le jus de citron, 3 cuillères à soupe d'eau ainsi que le cumin puis poivrer.
- Saler, poivrer et griller le filet de dinde au barbecue ou au grill. L'émincer finement.
- Laver, épépiner et trancher la tomate en petits cubes du type macédoine.
- Mélanger ensemble la viande, les pignons torréfiés, la tomate, les oignons bracelets et l'huile d'olive.
- Faire revenir à nouveau à feu très vif pendant 1 minute.
- Ajouter les graines de grenade et verser le tout dans les pains libanais préalablement chauffés.
- Napper le dessus avec la sauce et finir en saupoudrant de Zaatar (mélange de graines de sésame, thym et sumac).

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

[www.eurialfoodservice-industry.fr](http://www.eurialfoodservice-industry.fr)

Pour réaliser  
cette recette



Tost'O'Chèvre