

# «PITA-GORE!»

---

As-tu été bien attentif à l'école? Alors tu peux démontrer que le facteur de goût de notre pain pita farci se calcule à l'infini! Il suffit de multiplier la feta épicée par des légumes sautés et d'y additionner la sauce THOMY Tahini au sésame. CQFD!

## Ingédients

- 4 pains pita
- 2 poivrons
- 2 oignons rouges
- 4 rondelles d'aubergine
- 4 rondelles de courgette
- 150 g de feta
- 4 branches de menthe fraîche
- 2 cuillères à café de sésame noir
- Un soupçon de vinaigre rouge
- Huile de friture
- Sauce THOMY Tahini au sésame

## C'est parti

1. Hacher finement les oignons et les poivrons et les faire revenir avec les rondelles d'aubergine et de courgette. Assaisonner de sel et de poivre. Déglacer avec un peu de vinaigre rouge.
2. Entailler les pains pita et les faire rôtir des deux côtés jusqu'à ce qu'ils soient croustillants. Les garnir de légumes frits et de petites tranches de feta.
3. Ajouter la sauce THOMY Tahini au sésame, la menthe effeuillée et le sésame noir au-dessus des pains cuits.



50 minutes



4 personnes