



SITA form



Recette PISTOLET PITA À LA SALADE ET SAUCE À L'AIL



SITA form



Recette CANAPÉ AU FROMAGE DE CHÈVRE ET HOUMOUS À LA BETTERAVE ROUGE



SITA form



Recette SMÖRREBRÖD AU STEAK ET TOMATES SOUFFLÉES



SITA form



Recette PETIT PAIN AU MAQUEREAU MARINÉ ET LÉGUMES GRILLÉS



Recette PISTOLET PITA À LA SALADE ET SAUCE À L'AIL

INGRÉDIENTS

- Pistolets Sitaform
- Viande pour pita
- Artichaut grillé
- Tomates séchées
- Little gem (ou salade iceberg)
- (Mini)concombre
- Houmous au curry
- Vinaigrette à la moutarde
- Sauce à l'ail



RECETTE

Faites sauter la viande pour pita à feu vif, pour qu'elle ne dessèche pas, jusqu'à ce qu'elle soit croustillante.

Emincez grossièrement la salade, émincez finement l'artichaut, les tomates séchées et le concombre. Ajoutez l'houmous.

Répartissez la viande et la salade dans les pistolets et garnissez de vinaigrette et sauce à l'ail.

Servez immédiatement.



Recette CANAPÉ AU FROMAGE DE CHÈVRE ET HOUMOUS À LA BETTERAVE ROUGE

INGRÉDIENTS

- Pain Sitaform rond
- Fromage de chèvre frais
- Houmous à la betterave rouge
- Roquette
- 1 feuille de chou frisé
- Ciboulette
- Flocons de chili
- Sel



RECETTE

Étalez de l'houmous sur une tranche épaisse de pain. Posez le fromage de chèvre dessus et répartissez la ciboulette et les flocons de chili sur le fromage.

Assaisonnez d'une pincée de sel et garnissez de roquette et d'une feuille de chou frisé.



Recette SMÖRREBRÖD AU STEAK ET TOMATES SOUFFLÉES

INGRÉDIENTS

- Baguette Sitaform
- Steak (faux-filet)
- Laitue romaine
- Tomates cerise
- Basilic
- Jeunes asperges vertes
- Vinaigre balsamique
- Huile d'olive
- Sucre de canne
- Pesto
- Mayonnaise
- Poivre noir
- Sel



RECETTE

Lavez les tomates cerise et nettoyez la salade. Disposez les tomates dans un plat à four. Mélangez un filet d'huile d'olive avec le vinaigre balsamique et une pincée de sucre de canne et versez sur les tomates. Faites cuire 20 minutes dans un four à 180 °C. Ciselez la laitue : enroulez les feuilles et taillez-les en fines lanières.

Faites brièvement cuire le steak avec du sel et du poivre. Faites blanchir les asperges vertes dans de l'eau légèrement salée. Egouttez-les et passez-les sous un jet d'eau froide. Mélangez 1 part de pesto avec 2 parts de mayonnaise. Taillez la viande en fines tranches. Étalez de la mayonnaise au pesto sur la baguette et garnissez de laitue, asperges et tomates. Posez les fines tranches de viande par-dessus et assaisonnez de basilic et poivre noir.



Recette PETIT PAIN AU MAQUEREAU MARINÉ ET LÉGUMES GRILLÉS

INGRÉDIENTS

- Baguette Sitaform
- Filet de maquereau
- Oignon rouge
- Vinaigre de vin
- Vinaigre à l'estragon
- Sucre cristallisé (2 c à c)
- Poivre
- Fines herbes
- Thym

POUR LES LÉGUMES GRILLÉS

- Courgette
- Tomate
- Poivron
- Cœurs d'artichaut
- Huile d'olive Grossane (extra vierge)
- Huile d'olive (pour grillades)



RECETTE

Taillez l'oignon rouge en fines rondelles. Faites mariner le poisson et les rondelles d'oignon dans un mélange de parts égales de vinaigre de vin et de vinaigre d'estragon. Assaisonnez de sucre, thym et une pincée de poivre. Couvrez et réservez 20 à 30 minutes au frigo.

Taillez les légumes en petits morceaux de même taille et mélangez à l'huile d'olive pour grillades. Grillez au barbecue ou dans une poêle à griller. Enduisez le pain d'huile d'olive extra vierge et garnissez avec les légumes grillés. Répartissez l'oignon et le poisson sur les légumes et assaisonnez de poivre et fines herbes.

