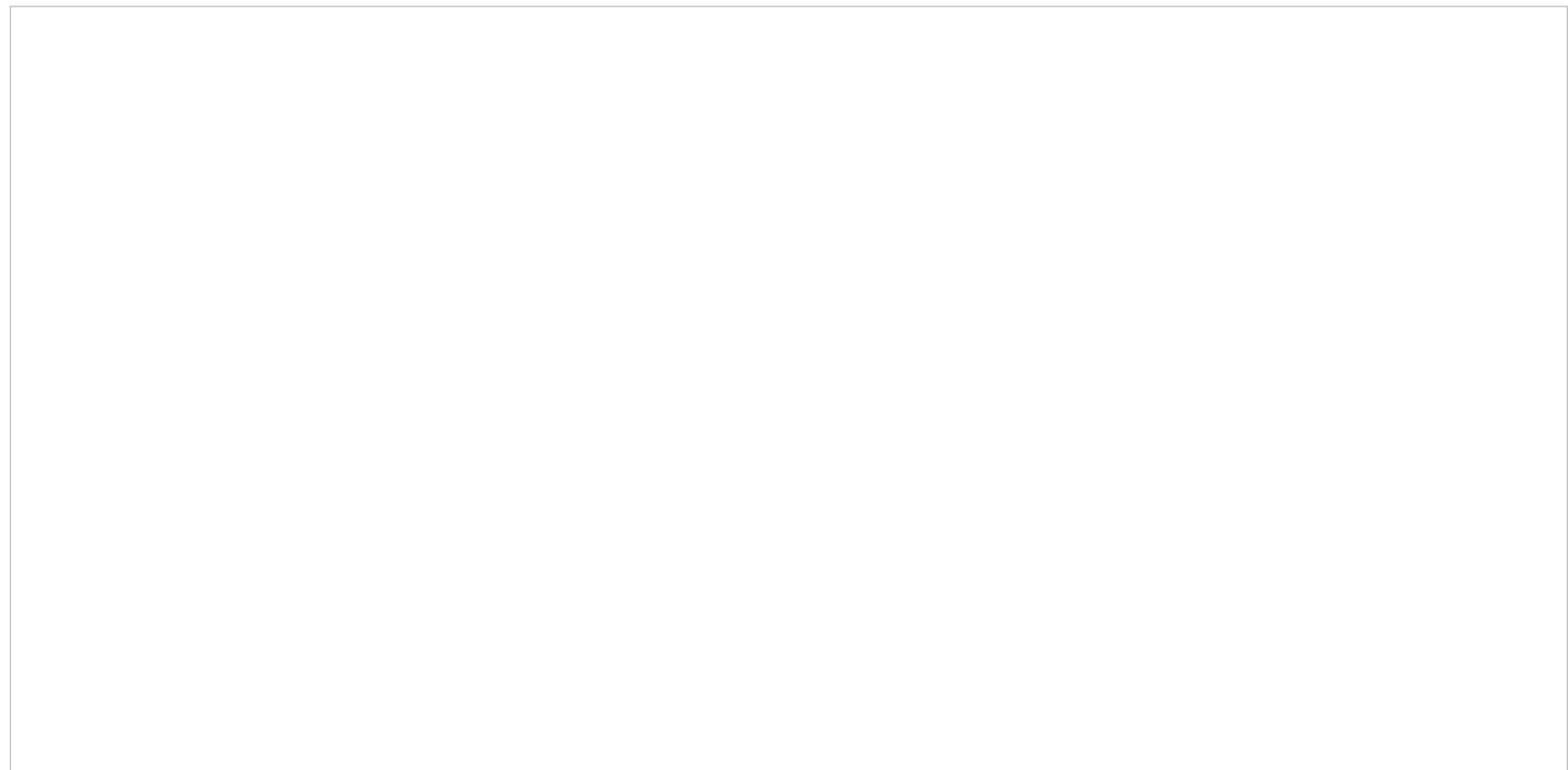


## Petit pain pita au Brugge d'Or, filet de poulet et avocat



### Ingredienten:

- 1 petit pain pita
- 1/8 de concombre
- 1/4 d'avocat
- 1 tranche de blanc de poulet
- 1 tranche de Brugge d'Or
- 1 poignée de salade

### ***Pour la sauce à l'ail***

- les feuilles de 1 branche de menthe
- 1 c. à s. de yaourt grec
- 1/2 gousse d'ail
- poivre et sel

### Préparation:

### **Préparation**

1. Rôtissez le petit pain pita au grille-pain.
2. Lavez le concombre et détaillez-le en rondelles.
3. Épluchez l'avocat et détaillez-le aussi en rondelles.
4. Préparez la sauce à l'ail : ciselez la menthe et mélangez-la au yaourt. Ajoutez-y l'ail pressé et assaisonnez de poivre et de sel.
5. Découpez un côté du petit pain et tartinez-le de sauce.
6. Garnissez de blanc de poulet, de Brugge d'Or, de concombre et d'avocat.

Disposez-y la salade.

1 personen

20 min

Lunch

1.5

---

**Source:** <https://www.bruggefromage.be/recettes/petit-pain-pita-au-brugge-dor-filet-de-poulet-et-avocat>