



Pain pita au poulet

13/06/2018 à 08h16

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 5 min

Pour 2 personne(s)

Ingrédients :

- 2 pains pita maison
- 2 escalopes de poulet
- mayonnaise allégée
- fromage fondu
- quelques feuilles de salade
- 1 poivron rouge
- 1 poivron vert
- 1 oignon
- paprika
- sel
- poivre

Préparation :

- Faites revenir dans une poêle les oignons et les poivrons ;
- Ajoutez le poulet. Saupoudrez d'épices et laissez mijoter ;
- Coupez le pain pita maison de moitié. Mettez un peu de sauce ;
- Ajoutez de la salade et une tranche de fromage fondu ;
- Mettez le poulet une fois cuit et remettez une tranche de fromage ;
- Passez au four 5 bonnes minutes à th.7 (200°C).