

# Kebab au poulet

**Difficulté :** Facile

**Préparation :** 20 min / **Cuisson :** 10 min

## **Ingrédients pour 2 personnes :**

- ✓ 2 pains à kebab
- ✓ 2 escalopes fines de poulet
- ✓ 1 cuil à café de curry
  - ✓ Salade
  - ✓ 1 tomate
  - ✓ Ketchup

## **Préparation :** *Recettes de Caline*

Découpez la viande le plus finement possible.

Dans une poêle, mettez la viande, le curry, et faites cuire en remuant pendant 5 min environ.

Salez et poivrez selon vos goûts.

Pendant ce temps, faites chauffer les pains comme indiqué sur l'emballage.

Coupez le pain pita en 2 et l'ouvrir.

Mettez un peu de sauce de votre choix, ajoutez un peu de salade, de tomates.

Ajoutez des lamelles de viande, remettre un peu de sauce et un peu de salade

Bous reste plus qu'à passer à table

**Bon appétit à toutes & tous !!**