



Pita de merguez de bison avec salade croquante au citron



**BISON ÉLEVÉ
NATURELLEMENT**






Recette proposée par : Chef Yves Kervadec *Au Pied de la Chute*

Pita de merguez de bison avec salade croquante au citron

INGRÉDIENTS

8	Saucisse merguez de bison
4	Pains pita
125 ml	Humus
125 ml	Crème sûre
2	Poivrons grillés
3-4	Feuilles d'épinard
1 quartier	Melon
1	Mangue
1	Citron
1	Tomate
1/2	Concombre
4 portions	Mesclun
1 c. soupe	Huile d'olive
1 c. thé	Moutarde
1 pincée	Sel
1 pincée	Poivre

PRÉPARATIONS

-  Faire une vinaigrette avec le citron, la moutarde et l'huile d'olive.
-  Couper le melon, la mangue, la tomate et le concombre en brunoise et assaisonner avec la vinaigrette.
-  Dans une casserole, saisir les saucisses merguez, cuire à point et réserver.
-  Étaler l'humus sur les pains pita, ajouter les saucisses merguez, la crème sûre, les poivrons et les épinards.
-  Rouler et couper en deux, servir avec le mesclun assaisonné et la brunoise.

BON APPÉTIT!