



# Hüttenkäse

## SANDWICH PITA À L'INDIENNE

Temps de préparation: env. 20 minutes  
Pour 4 personnes

- 8 pains pita (ou naan)
- 2 carottes, coupées en fines lanières
- 100 g de chou-fleur, coupé en tranches
- 100 g de poivron, coupé en lanières
- 20 g de noix de cajou, grillées et hachées grossièrement
- 260 g de poulet, émincé
- 1 CS d'huile d'olive (ou de tournesol ou de colza)
- Sel, poivre

### Sauce

- 1/2 mangue, coupée en petits morceaux
- 1 piment rouge, coupé finement
- 1 CC de curry
- 200 g de cottage cheese Chikibai
- 3 CS de coriandre, ciselée

**1** Saisir le poulet à vif sur toutes les faces dans l'huile d'olive chaude 5 minutes environ. Saler et poivrer.

**2** Faire griller les noix de cajou et les tranches de chou-fleur 3-4 minutes à feu moyen.

**3** Sauce: mélanger tous les ingrédients dans un saladier.

**4** Réchauffer les pains pita au four 5 minutes à 200 °C. Inciser les pains en deux et garnir avec les ingrédients.