



ASTUCES

PITAS GRILLÉS

C'est si simple qu'on est forcément un peu sceptique : rien ne vaut le goût des pitas fraîchement grillés! Badigeonnez-les d'huile d'olive, et saupoudrez les de zaatar (un mélange d'épices disponible chez l'Ère du Vrac), de paprika ou de cumin. Coupez en pointes et enfournez à 350°F une tôle recouverte d'un papier parchemin une dizaine de minutes, ou jusqu'à ce que les pointes soient bien dorées. À déguster avec de l'humus, une trempette ou un tartare.