

# Sandwiches Ali baba et les 40 voleurs

Pour 4 personnes :  
4 pains pitas,  
1 bol de caviar  
d'aubergines,  
1 poivrons rouge grillé,  
2 blancs de poulet,  
4 feuilles de salade,  
huile d'olive.



Faire cuire les escalopes de poulet dans une poêle antiadhésive et sans matière grasse environ pendant 15 minutes. Cuire à feu vif au début, puis à feu plus modéré quand elles sont dorées de deux côtés. Retourner souvent.

Détailler chaque morceau en deux dans l'épaisseur puis recouper de manière à avoir 4 ou 6 tranches fines. Ouvrir les pains pitas en deux. Ciseler les feuilles de salade.

Tartinier généreusement le pain avec le caviar d'aubergines. Recouvrir de salade, puis de poulet. Ajouter quelques lamelles de poivron grillé, arroser d'un filet d'huile d'olive et recouvrir avec l'autre moitié du pain.

Déguster avec une salade de tomate.

<http://histoiredepote.canalblog.com>  
D'autres recettes sur : <http://danslacuisine.free.fr>  
Contact : [danslacuisine@free.fr](mailto:danslacuisine@free.fr)

histoire Qui est-ce qui fait la vaisselle ?  
de **popote** 