

[View online version](#) • [Unsubscribe](#)



FTG ET DALIA DÉVOILENT UN SANDWICH ULTRA GOURMAND EN ÉDITION LIMITÉE

DU 22 JUIN AU 20 JUILLET CHEZ FTG ET DALIA





« Je suis heureux de proposer une création avec Dalia car la cuisine d'Or Bitan me touche. J'ai toujours été attiré par les saveurs du Levant grâce à des rencontres avec des chefs qui m'ont inspiré. »

Greg Marchand

« C'est un véritable honneur de travailler sur une création à quatre mains avec un chef comme Greg Marchand. C'est très excitant de proposer une fusion entre nos deux univers. C'est une véritable interprétation street food de la cuisine méditerranéenne de Dalia. »

Or Bitan

Dalia a ouvert ses portes il y a tout juste un an dans le quartier Sentier-Bourse. Très vite, le restaurant est devenu un véritable repère de convivialité, à travers une carte aux saveurs du Moyen-Orient et une ambiance festive. Un esprit chaleureux et gourmand qui se retrouve également à quelques encablures, rue du Nil, dans les établissements Frenchie depuis plus de dix ans. C'est donc en voisins passionnés, que les équipes de FTG et Dalia se sont retrouvées autour d'une création commune pour célébrer les beaux jours. Imaginé par les chefs Greg Marchand et Or Bitan, ce sandwich invite la cuisine ensoleillée du levant à rencontrer l'impertinence anglo-saxonne dans une véritable bombe de saveurs.



Or souhaitait proposer un sandwich à base d'agneau, une viande de fête dans la culture levantine. Greg l'imagine immédiatement à la façon d'un « pulled pork ». Il choisit une épaule d'agneau entière sur l'os, l'enveloppe dans un mélange maison d'épices et la laisse huit heures dans le fumoir de FTG. En résulte une viande extrêmement fondante qui est ensuite effilochée puis mélangée à une sauce barbecue maison, revisitée aux saveurs orientales (mélasse de grenade, harissa maison, romarin et citron confit). Or arrose la préparation d'une sauce yaourt-amba* et d'une sauce zhoug*, toutes deux maison. L'indécente recette se complète des fameux pickles de concombre de FTG et d'une salade d'herbes pleine de fraîcheur. Et le tout se niche dans un irrésistible et moelleux bun de hallah au sésame.

* amba : sauce moyen-orientale à base de mangue, vinaigre et épices

* zhoug : sauce moyen-orientale à base de coriandre, piment vert et ail



F*CK THAT'S GOOD!



dalia

Middle Eastern Promises

INFORMATIONS PRATIQUES

Du 22 juin au 20 juillet 2022

Chez FTG et Dalia

Prix : 16 €

FTG

9, rue du Nil - 75002 Paris

Sandwich proposé du lundi au mercredi de 11h à 18h

Du jeudi et vendredi : de 11h à 22h

Le samedi de 9h à 22h

Le dimanche de 9h à 18h

Dalia

93, rue Montmartre - 75002 Paris

Sandwich proposé du lundi au vendredi de 12h à 14h30

Samedi et dimanche jusqu'à 15h

