

Le Thika chèvre chaud



Thierry et Radka Drala sont installés à Vannes depuis neuf ans.



Le Thika

11 bis, rue de Closmadeuc
0297696754

Concept unique à Vannes, Le Thika, pour la contraction de Thierry et Radka, propose des pains à la broche. Cette spécialité sucrée originaire de République tchèque appelée « Trdelnik » est normalement cuite au feu de bois et enroulée dans du sucre à la cannelle. C'est à Prague que Radka découvre par hasard un cornet avec de la salade. De là, naît l'envie avec son mari, de créer une version salée. « Nous voulions bousculer les codes de la restauration rapide. Rapide mais healthy, avec des préparations basse température pour ces rouleaux, pas de fritures, ni de frites », explique celle qui est originaire de République tchèque. Une pâte à l'huile d'olive pour la réalisation de sandwiches et au beurre pour les desserts, le tout avec de la farine bio et un mélange commandé en Europe centrale. Comme une bonne recette de crêpe, celle-ci est tenue secrète. Avec ses 45 places assises, sa terrasse, son wifi et les broches qui réchauffent autant que l'accueil, le Thika a plus d'un atout dans son cornet.

→ Ouvert du lundi au samedi, de 10h à 19h. Formule déjeuner: 11,50 €

Pour 4 personnes

1 pomme Golden
1 bûchette de fromage de chèvre
10 g de ciboulette
4 tranches de poitrine fumée
60 g d'emmental râpé
12 tomates séchées
1 salade verte au choix (laitue iceberg pour le croquant)

Vinaigrette

2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
6 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 pincée de sucre, sel et moutarde (selon le goût)

La préparation

Épluchez et détaillez la pomme en dés. Coupez la moitié de la bûchette de chèvre en dés et mélangez-la avec les morceaux de pomme. Ajoutez la ciboulette ciselée, ainsi que l'emmental râpé.

Le montage

Étalez ensuite la préparation sur quatre pains Thika ou quatre tranches de pain. Ajoutez ensuite trois tomates séchées et une belle tranche de poitrine fumée. Découpez le reste de la bûchette en rondelles et disposez-les sur chaque part du sandwich.

Cuisson et dressage

Mettez le tout à cuire au four 6 à 8 minutes, à 180 °C. Servez avec la salade et assaisonnez-la avec la vinaigrette.