

Gyros

écrit par Pariseyn | 2 juillet 2016

✘ Pour ce sandwich, nous avons utilisé une préparation de viande pour gyros de chez Lidl. Bien que l'ensemble soit correct, la viande n'était pas top. Nous la réaliserons nous même la prochaine fois !



Ingrédients, pour 4 gyros :

4 [pitas maison](#)

500 g de préparation pour gyros Dulano (Lidl)

200 g de tomate coupée en petits dés

40 g d'oignon émincé

200 g de concombre en dés

50 g de laitue en fines lanières

1 yaourt grec de 125 g

20 g de mayonnaise

1 gousse d'ail

1 pincée de paprika doux

Préparer la sauce :

Dans un bol, verser le yaourt grec et la mayonnaise. Eplucher et écraser la gousse d'ail. Ajouter une pincée de paprika doux ou plus selon votre gout. Saler et poivrer. Bien remuer pour obtenir un mélange homogène. Gouter et rectifier l'assaisonnement.

Laver, sécher, éplucher et détailler les légumes comme indiqué

plus haut. Verser tous les légumes dans un saladier et mélanger bien. Saler, poivrer.

Préparer la viande : verser le contenu du sachet dans une poêle avec un peu d'huile et réchauffer à feu doux pendant 5 à 10 minutes. Verser dans un plat de service.

Réchauffer les pitas en les passant chacune 15 secondes dans le four à micro-ondes à pleine puissance. Déposer sur un plat de service.

Servir tous les ingrédients séparément à table et laisser chaque convive composer son sandwich : napper le pain de sauce blanche, ajouter la viande, les légumes et encore un peu de sauce par dessus.

Savourer !