

# Gyros au fromage halloumi Tre Stelle avec frites à l'ail

Végé

30 Minutes



Fromage halloumi  
Tre Stelle



Pitas grecs



Mayonnaise



Olives mélangées



Oignons verts



Pommes de  
terre Russet



Mélange printanier



Petites tomates



Origan



Citron



Sel d'ail



Ail

**BONJOUR HALLOUMI**

*Ce fromage salé et non affiné est une source élevée de protéines, sans colorants ni arômes artificiels!*

## D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

## Matériel requis

Plaque à cuisson, râpe à zester/zesteur, papier d'aluminium, spatule, grand bol, papier parchemin, petit bol, tamis, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

## Ingrédients

	2 Personnes	4 Personnes
Fromage halloumi Tre Stelle	200 g	400 g
Pitas grecs	2	4
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Olives mélangées	30 g	60 g
Oignons verts	2	4
Pommes de terre Russet	460 g	920 g
Mélange printanier	28 g	56 g
Petites tomates	113 g	227 g
Origan	7 g	14 g
Citron	1	2
Sel d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Ail	3 g	6 g
Huile*		
Sel et poivre*		

\* Essentiels à avoir à la maison

## Allergènes

Hé, cuisiniers amateurs! Pour obtenir les renseignements les plus à jour sur les allergènes, consultez les étiquettes de nos boîtes-repas.

*Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.*

## Nous joindre

Partagez vos photos #LaVieHelloFresh  
Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002  
bonjour@hellofresh.ca  
HelloFresh.ca



## Faire rôtir les frites

Couper les **potatoes** sur la longueur, puis en tranches de 0,5 cm (¼ po). Sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe d'huile**. Saupoudrer du **sel d'ail** et **poivrer**, puis bien mélanger. (**REMARQUE** : Utiliser 2 plaques à cuisson pour 4 personnes et 1 c. à soupe d'huile chacune.) Faire rôtir au **centre** du four de 25 à 28 minutes, jusqu'à ce que les **potatoes** soient dorées, en retournant à mi-cuisson. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, rôtir sur les grilles du haut et du centre, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



## Préparer l'aïoli

Pendant que l'**halloumi** saisit, mélanger dans un petit bol le **zeste de citron**, les **oignons verts**, la **mayonnaise** et **1 c. à soupe d'eau** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**. Tapoter les **pains pita** des deux côtés avec un essuie-tout humide, puis les envelopper dans du papier d'aluminium pour créer un petit paquet. Faire chauffer sur la grille du **haut** du four de 4 à 5 minutes, jusqu'à ce que les **pains** soient moelleux.



## Préparer

Pendant que les **frites** rôtissent, zester, puis presser le **citron**. Couper l'**halloumi Tre Stelle** en tranches de 0,5 cm (¼ po). Retirer les **feuilles d'origan** de la tige, puis les hacher grossièrement. Émincer les **oignons verts**. Couper les **tomates** en deux. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Égoutter, puis hacher grossièrement les **olives**.



## Assembler la salade

Ajouter le **mélange printanier**, les **tomates** et les **olives** au grand bol contenant la **marinade réservée** (celui de l'étape 3). **Saler** et **poivrer**.



## Faire cuire l'halloumi

Dans un grand bol, mélanger le **jus de citron** avec **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Poivrer**. Ajouter l'**halloumi Tre Stelle** et mélanger pour bien enrober. Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter l'**halloumi Tre Stelle** à la poêle sèche. Saisir de 2 à 3 minutes par côté, jusqu'à ce qu'il soit doré. (**REMARQUE** : Ne pas surcharger la poêle. Faire cuire en 2 étapes pour 4 personnes.) Réserver la **marinade restante**.



## Terminer et servir

Tartiner **chaque pain pita** de **2 c. à soupe d'aïoli**. Garnir les **pains pita** de **salade**, puis d'**halloumi Tre Stelle**. Répartir les **frites** dans les assiettes. Servir l'**aïoli** comme trempette.

**Le repas est prêt!**