



Gyros à l'agneau

avec sauce yaourt et feta

FAMILIALE 30 minutes



Agneau haché



Ail



Fromage feta



Yogourt grec



Courgette



Poivron



Poivre citronné



Pain naan



Oignon rouge



Aneth

BONJOUR POIVRE CITRONNÉ!

Un assaisonnement apprécié en cuisine grecque pour son goût d'agrumes!

Bon départ

Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction griller, puis laver et sécher tous les aliments.

Sortez

Plaque à cuisson, presse-ail, grande poêle antiadhésive, bol moyen, papier d'aluminium, cuillères à mesurer

Ingrédients

	4 pers
Agneau haché	500 g
Ail	9 g
Fromage feta	28 g
Yogourt grec	200 g
Courgette	200 g
Poivron	160 g
Poivre citronné	1 c. à table
Pain naan	4
Oignon rouge	113 g
Aneth	7 g
Huile*	
Sel et poivre*	

* Pas inclus dans la boîte

** Cuire à une température interne minimale de 71 °C/160 °F**

Allergènes

Hé, les cuisiniers! pour tous les renseignements sur les allergènes, consultez les étiquettes sur chaque sac-repas!

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également les œufs, le poisson, les crustacés, les fruits de mer, le lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soja, les sulfites, les noix et le blé.

Nous joindre

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



1. PRÉPARATION

Évider les **poivrons**, puis les couper en morceaux de 1,25 cm (½ po). Peler l'**oignon**, puis le couper en morceaux de 0,5 cm (¼ po). Couper la **courgette** en quatre sur la longueur, puis en triangles de 0,5 cm (¼ po). Hacher grossièrement l'**aneth**. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.



4. CUIRE L'AGNEAU

Dans la même poêle, ajouter ½ c. à table d'**huile**, puis l'**agneau**. Cuire l'**agneau** en le défaisant en morceaux jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée, de 4 à 5 min. **** Saler et poivrer.** Ajouter les **oignons**, l'**ail** et le **poivre citronné**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce que les **oignons** ramollissent, de 3 à 4 min. Retirer du feu. Incorporer les **légumes noircis**.



2. CUIRE LES LÉGUMES

Dans une grande poêle antiadhésive sèche à feu moyen-élevé, ajouter la **courgette** et les **poivrons**. **Saler et poivrer**. Couvrir et cuire en retournant à mi-cuisson jusqu'à ce que les **légumes** soient brun doré foncé, de 7 à 8 min. Réserver dans une assiette et couvrir pour garder chaud.



5. GRILLER LES NAANS

Disposer la **moitié** des **naans** sur une plaque à cuisson. Griller au **centre** du four jusqu'à ce qu'ils soient brun doré, de 2 à 3 min. Répéter avec le **reste** des **naans**. **Un** à la fois, disposer les **naans** au centre d'un linge de cuisine propre. À l'aide du linge, plier les **naans** en deux. Transférer les **naans pliés** dans une assiette et couvrir de papier d'aluminium pour garder chaud.



3. PRÉPARER LA SAUCE

Pendant que les **légumes** cuisent, mélanger le **yogourt**, l'**aneth** et la **feta** dans un bol moyen. **Poivrer**. Réserver.



6. FINIR ET SERVIR

Badigeonner les **naans** de **sauce à la feta**, puis garnir du **mélange d'agneau**. Répartir dans les assiettes.

Le souper, c'est réglé!