

Porc style « gyros » avec yogourt à l'ail

20 minutes



Porc effiloché



Pitas grecs



Yogourt grec



Mélange d'épices méditerranéen



Orikan



Citron



Pommes de terre à chair jaune



Petites tomates



Oignon, en tranches



Mélange printanier



Sel d'ail



Ail



Feta

BONJOUR PORC EFFILOCHÉ

Pour un repas prêt rapidement, on peut toujours compter sur le porc effiloché précuit!

D'ABORD

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (température élevée).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

2 plaques à cuisson, cuillères à mesurer, zesteur, papier d'aluminium, petit bol, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc effiloché	300 g	600 g
Pitas grecs	2	4
Yogourt grec	100 g	200 g
Mélange d'épices méditerranéen	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Origan	7 g	14 g
Citron	1	1
Pommes de terre à chair jaune	300 g	600 g
Petites tomates	113 g	227 g
Oignon, en tranches	113 g	227 g
Mélange printanier	28 g	56 g
Sel d'ail	½ c. à thé	1 c. à thé
Ail	3 g	6 g
Feta	100 g	200 g
Sucre*	¼ c. à thé	½ c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 71 °C (160 °F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.

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 en mentionnant
#LaVieHelloFresh
Appelez-nous ou écrivez-nous | 855 272-7002
bonjour@hellofresh.ca
HelloFresh.ca



Faire rôtir les pommes de terre

Couper les **potatoes** en quartiers. Sur une plaque à cuisson recouverte de papier d'aluminium, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe d'huile**, puis saupoudrer de **½ c. à thé de sel d'ail** (doubler les quantités pour 4 personnes). **Poivrer**. Faire rôtir au **centre** du four de 17 à 18 minutes, en remuant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes** soient dorées.



Faire cuire le mélange de porc

Sécher délicatement le **porc** avec un essuie-tout. Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les tranches d'**oignon**. Faire cuire en remuant souvent, jusqu'à ce qu'elles soient tendres, de 3 à 4 minutes. Ajouter **1 c. à soupe d'huile** de plus (doubler la quantité pour 4 personnes), puis le **porc**, l'**origan** et le **mélange d'épices méditerranéen**. Poursuivre la cuisson de 3 à 4 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le **mélange de porc** soit doré.



Préparer

Pendant que les **potatoes** rôtissent, hacher grossièrement les **feuilles d'origan**. Zester et presser la **moitié** du **citron** (utiliser le citron entier pour 4 personnes). Couper le **reste** du **citron** en quartiers. Couper les **tomates** en deux. Émietter la **feta**. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.



Réchauffer les pitas

Disposer les **pitass** sur une autre plaque à cuisson et la placer sur la grille du **bas** du four (ou placer les pitass directement sur la grille du bas), puis faire griller de 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient bien chauds. (**CONSEIL** : Surveiller les pitass pour ne pas les brûler!)



Préparer le yogourt à l'ail

Dans un petit bol, mélanger le **yogourt**, **¼ c. à thé de sel**, **¼ c. à thé de sucre**, **1 c. à thé de zeste de citron**, **1 c. à soupe de jus de citron**, **½ c. à soupe d'huile** et **¼ c. à thé d'ail** (doubler les quantités pour 4 personnes). **Poivrer**. Réserver.



Terminer et servir

Répartir les **pitass chauds** dans les assiettes, puis les tartiner de **yogourt à l'ail**. Garnir du **mélange printanier**, du **mélange de porc** et des **tomates**. Parsemer de **feta**. Servir les **potatoes rôties** en accompagnement. Arroser du jus d'un **quartier de citron**, au goût.

Le repas est prêt!