



Les plats principaux

Pita bowls avec pains pita gyros et sauce à l'ail

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 cuillères à soupe de sauce à l'ail
800 grammes gyros
4 pains pita
400 grammes tomates cerise (coupées en deux)
menthe (fraîche, finement ciselée)
1 oignon rouge (finement ciselé)
1/2 salade (coupée finement)
1 concombre (en dés)
poivre
sel

Méthode de préparation

Cuisez le gyros dans un peu d'huile d'olive jusqu'à ce qu'il soit bien doré.

Humidifiez les pains pita et toastez-les dans le grillepain.

Répartissez le gyros en petits tas dans les bols puis ajoutez à côté la salade, le concombre et les tomates cerises. Coupez les pains pita en deux et enfourchez-les sur le bord des bols. Salez et poivrez et terminez par une cuillère de sauce à l'ail, l'oignon rouge et la menthe fraîche.

