

Fiche recette



TERRA MADRE

BBQ



WRAP D'AGNEAU
&
SALADE ORIENTALE



BIO & PREMIUM SPICES



PAR

LES JARDINS DE
GAÏA
GRANDS THÉS BIO

WRAP D'AGNEAU & SALADE ORIENTALE

CUISSON ADAPTÉE
AU BARBECUE, PLANCHA,
FOUR OU POÊLE !

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

- 1 gigot d'agneau d'1 kg
- 20 cl d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe d'épices **Incredible lamb**
- 4 à 8 galettes de blé selon la taille (type fajitas ou wrap)
- 3 tomates découpées en dés
- 100 g de feta
- 100 g d'olives noires dénoyautées
- ½ concombre coupé en cubes

POUR LA CRÈME DE CIBOULETTE :

- 1 petit pot de fromage blanc
- 1 petit pot de crème fraîche épaisse
- Ciboulette finement ciselée
- Huile d'olive
- 1 filet de citron
- Sel, poivre

RÉALISATION DE LA RECETTE :

- 1 • Découpez le gigot en tranches fines et mélangez avec l'huile d'olive et les épices **Incredible lamb**. Laissez mariner pendant 2 heures au frais.
- 2 • Faites cuire les brochettes environ 1h30 à 180°C maximum (cuisson lente).
- 3 • Pendant la cuisson, découpez les tomates, la feta et le concombre en dés.
- 4 • Préparez la crème de ciboulette en mélangeant soigneusement tous les ingrédients.
- 5 • Tracez une ligne de crème de ciboulette sur la galette de blé.
- 6 • Placez les lamelles d'agneau, la salade et les olives noires et refermez.

ASTUCE

Vous pouvez mariner et cuire le gigot en entier et faire les tranches après la cuisson.
À la place de la galette de blé, vous pouvez utiliser une pita, un yufka, ou même un demi-pain rond pour les plus gourmands, comme un vrai kebab !



DÉCOUVREZ LA GAMME COMPLÈTE :

