

Galettes de porc style « gyros » avec sauce au yogourt et échalotes marinées

20 min

Recette personnalisée

+ Ajouter

Changer

ou

x2 Doubler

Si vous avez choisi de modifier votre protéine, il vous suffit de suivre les icônes et les instructions spécifiques au verso de la fiche dans la colonne de droite, et le tour est joué. Vous pouvez également consulter votre recette personnalisée en ligne, à la page [hellofresh.ca](https://www.hellofresh.ca)

Changer



Agneau haché

250 g | 500 g



Porc haché
250 g | 500 g



Pain plat
2 | 4



Tomate
1 | 2



Échalote
1 | 2



Mélange d'épices
shawarma
1 c. à soupe |
2 c. à soupe



Mélange d'épices
méditerranéen
1 c. à soupe |
2 c. à soupe



Sauce au yogourt
3 c. à soupe |
6 c. à soupe



Cornichon à l'aneth,
en tranches
90 ml | 180 ml



Mélange printanier
56 g | 113 g



Vinaigre de vin
rouge
1 c. à soupe |
2 c. à soupe



Feta, émietté
¼ tasse | ½ tasse



Chapelure italienne
2 c. à soupe |
4 c. à soupe

Allergènes Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

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, des sulfites, des noix et du blé.

1



Préparer et mariner les échalotes

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

- Peler, puis trancher finement l'**échalote**.
- Dans un bol moyen allant au micro-ondes, ajouter le **vinaigre**, **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**eau**, **½ c. à thé** (1 c. à thé) de **sucre** et une **pinçée de sel**. (**REMARQUE** : C'est votre marinade.)
- Réchauffer au micro-ondes 15 s à la fois, en remuant chaque fois, jusqu'à ce que le **sucre** se dissolve.
- Ajouter les **échalotes**, puis bien mélanger.

4



Chauffer les pains plats

- Empiler et envelopper les **pains plats** dans du papier d'aluminium pour former un paquet (2 paquets pour 4 pers.).
- Placer au **centre** du four de 4 à 5 min, jusqu'à ce que les **pains** soient bien chauds.

2



Former les galettes

🔄 **Changer** | Agneau haché

- Dans un autre bol moyen, ajouter la **chapelure**, le **mélange d'épices méditerranéen**, le **mélange d'épices shawarma** et le **porc. Poivrer**, puis mélanger.
- Former à partir du **mélange 2 galettes** (4 galettes) d'**un diamètre de 12 cm** (5 po).

3



Cuire les galettes

- Disposer les **galettes** sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin.
- Cuire au **centre** du four de 10 à 12 min, jusqu'à ce que les **galettes** soient dorées et entièrement cuites**.
- Transférer les **galettes** sur une planche à découper. Couvrir pour garder chaud.

5



Terminer la préparation

- Entre-temps, couper la **tomate** en deux sur la longueur, puis en demi-lunes de 0,5 cm (¼ po). **Salier** et **poivrer**.
- Égoutter les **cornichons**, puis les couper en bâtonnets de 0,5 cm (¼ po).
- Dans un grand bol, ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de la **marinade** des **échalotes** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**. (**CONSEIL** : Rien de tel que l'huile d'olive dans cette recette!)
- **Salier** et **poivrer**, puis bien mélanger en fouettant.
- Ajouter le **mélange printanier** dans le bol contenant la **vinaigrette**. Bien mélanger au moment de servir.

6



Terminer et servir

- Égoutter les **échalotes** et jeter le **reste** de la **marinade**.
- Couper les **galettes style « gyros »** en lanières de 1,25 cm (½ po).
- Répartir les **pains plats** dans les assiettes.
- Étendre la **sauce au yogourt** sur les **pains plats**. Garnir de **lanières de gyros**, de **tranches de tomate**, d'**échalotes marinées**, de **cornichons** et d'**un peu de mélange printanier**.
- Parsemer de **feta**.
- Servir le **reste** du **mélange printanier** en accompagnement.

Unités de mesure à chaque étape | 1 c. à soupe (2 c. à soupe) d'huile | 2 personnes | 4 personnes | Ingrédient

2 | Former les galettes

🔄 **Changer** | Agneau haché

Si vous avez choisi l'**agneau**, le faire cuire en suivant les mêmes instructions que celles pour le **porc****.

** Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).



Ce repas ne vous convient pas? Balayez le code QR pour nous faire part de vos commentaires.