



## BONJOUR

### POIVRE CITRONNÉ

Un assaisonnement communément utilisé en cuisine grec pour son goût d'agrumes.

TEMPS: 30 MIN



Agneau haché



Tortillas de blé



Yogourt grec



Mini concombre



Poivre citronné



Tomate Roma



Olives vertes



Pomme de terre à chair jaune



Ail



Persil



Citron



Fromage feta, émietté

## SORTEZ

- Papier d'aluminium
  - Cuillères à mesurer
  - Plaque à cuisson
  - Cuillère trouée
  - Presse-ail
  - Zesteur
  - Bols moyens (2)
  - Râpe
  - Grande poêle antiadhésive
  - Sel et poivre
  - Sucre
  - Huile d'olive ou de canola
- (½ c. à thé | 1 c. à thé)

## INGRÉDIENTS

|                                | 2 pers       | 4 pers          |
|--------------------------------|--------------|-----------------|
| • Agneau haché                 | 250 g        | 500 g           |
| • Tortillas de blé 1,4         | 6            | 12              |
| • Yogourt grec 2               | 100 g        | 200 g           |
| • Mini concombre               | 66 g         | 132 g           |
| • Poivre citronné              | 1 c. à table | 2 c. à table    |
| • Tomate Roma                  | 80 g         | 160 g           |
| • Olives vertes                | 30 g         | 60 g            |
| • Pomme de terre à chair jaune | 300 g        | 600 g           |
| • Ail                          | 6 g          | 12 g            |
| • Persil                       | 7 g          | 14 g            |
| • Citron                       | 1            | 2               |
| • Fromage feta, 2              | ¼ tasse      | ½ tasse émietté |

## ALLERGENS | ALLERGÈNES

Some ingredients are produced in a facility that also processes milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.

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

|                 |                           |
|-----------------|---------------------------|
| 0 Fish/Poisson  | 6 Mustard/Moutarde        |
| 1 Wheat/Blé     | 7 Peanut/Cacahuète        |
| 2 Milk/Lait     | 8 Sesame/Sésame           |
| 3 Egg/Oeuf      | 9 Sulphites/Sulfites      |
| 4 Soy/Soja      | 10 Crustacean/Crustacé    |
| 5 Tree Nut/Noix | 11 Shellfish/Fruit de Mer |

\*Wash and dry all produce.

\*\*Cook to a min. internal temp. of 71°C/160°F.



## BON DÉPART

Préchauffer le four à **425°F** (pour rôtir les pommes de terre et réchauffer les tortillas). Commencer à cuisiner lorsque le four est à la bonne température!



### 1 RÔTIR LES POMMES DE TERRE

Laver et sécher tous les aliments.\*

Couper les **pommes de terre** en cubes de 1,25 cm (½ po). Sur une plaque à cuisson, arroser les **pommes de terre** de **1 c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers), puis saupoudrer de **½ c. à table** de **poivre citronné** (doubler pour 4 pers). **Saler et poivrer**. Rôtir au **centre** du four en remuant à mi-cuisson jusqu'à ce que les **pommes de terre** soient brun doré, de 23 à 25 min.



### 4 CUIRE L'AGNEAU

Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé, ajouter **1 c. à thé** d'**huile** (doubler pour 4 pers), puis l'**agneau**, **le reste** de l'**ail** et **½ c. à table** de **poivre citronné** (doubler pour 4 pers). Cuire l'**agneau** en le défaisant en morceaux jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée, de 4 à 5 min. (**ASTUCE**: cuire à une température interne minimale de 71°C/160°F.\*\*)



### 2 PRÉPARATION

Entre-temps, peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Hacher grossièrement le **persil**. Couper la **tomate** en morceaux de 0,5 cm (¼ po). Hacher grossièrement les **olives**. Zester, puis presser **la moitié** du **citron**. Couper **le reste** du **citron** en quartiers. Couper **la moitié** du **concombre** sur la longueur, puis en demi-lunes de 1,25 cm (½ po). Dans un bol moyen, râper **le reste** du **concombre**.



### 5 RÉCHAUFFER LES TORTILLAS

Entre-temps, envelopper les **tortillas** dans du papier d'aluminium. Réchauffer au **centre** du four jusqu'à ce qu'elles soient flexibles, de 5 à 6 min. (**NOTE**: cette étape est facultative!) (**NOTE**: faire deux piles de 6 tortillas pour 4 pers.)



### 3 PRÉPARER LE TZATZIKI ET LA SALADE

Ajouter le **yogourt**, le **zeste de citron**, **la moitié** du **persil**, **½ c. à thé** de **sucre** (dbl pour 4 pers), **¼ c. à thé** d'**ail** (dbl pour 4 pers) et **2 c. à thé** de **jus de citron** (dbl pour 4 pers). **Saler et poivrer**. Réserver. (**NOTE**: voilà le tzatziki!) Dans un autre bol moyen, combiner la **tomate**, les **tranches de concombre**, la **feta**, les **olives**, **le reste** du **jus de citron** et du **persil** et **½ c. à table** d'**huile** (dbl pour 4 pers). **Saler et poivrer**. Bien mélanger. Réserver (**NOTE**: voilà la salade grecque!)



### 6 FINIR ET SERVIR

Répartir les **tortillas** dans les assiettes. À l'aide d'une cuillère trouée, les garnir d'**agneau**. Couronner de **salade grecque** et de **tzatziki**. Arroser du jus d'un **quartier de citron**, au goût. Servir avec les **pommes de terre rôties**.

## OPA!

Une interjection grecque qui sert à exprimer l'enthousiasme!