

Gyros au porc

Préparation: 15 minutes

Trempage (facultatif): 30 minutes (moi, 24 heures)

Cuisson: 10 minutes

Portions: 4

~Ingrédients

30 ml (2 c. à soupe) d'origan haché

15 ml (1 c. à soupe) de jus de citron

15 ml (1 c. à soupe) d'ail haché (moi, 3 grosses gousses d'ail)

1 filet de 450 g (1 lb) coupé en petits cubes

4 pains pitas grecs

*prévoir: 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive

1/2 oignon rouge émincé

8 feuilles de laitue frisée verte

2 tomates coupées en quartier

~Préparation

1) Dans un bol, fouetter l'huile avec l'origan, le jus de citron et l'ail. Saler et poivrer.

2) Transvider la marinade dans un grand sac hermétique. Ajouter les cubes de porc. Fermer le sac et secouer afin d'enrober les cubes de marinade. Retirer l'air du sac et sceller. Mettre au frigo.

3) Si désirer, vous pouvez enfiler les cubes de viande sur des brochettes de bois mais moi j'ai cuit les cubes sur un papier d'aluminium enduit de pam sur le barbecue. Mais pour ceux et celles qui veulent le faire au four voici; Au moment de la cuisson, préchauffer à 180 °C (350° F).

4) Égoutter les cubes de porc et jeter la marinade. Piquer les cubes de porc sur les brochettes.

5) Sur une plaque de cuisson tapissée de papier parchemin, déposer les brochettes. Cuire au four de 10 à 12 minutes, en retournant les brochettes à mi-cuisson.

6) Garnir les pitas de brochettes de porc, d'oignon rouge et, si désiré, de laitue, de tomates et de tzatziki (voir recette ci-dessous). Retirer les brochettes, puis rouler les pitas sur la garniture.

~Tzatziki

Dans un bol, mélanger 1/2 concombre pelé, épépiné et râpé avec 15 ml (1 c. à soupe) de gros sel. Déposer dans une passoire et laisser égoutter 30 minutes. Remettre le concombre dans le bol et ajouter 1 gousse d'ail hachée (moi, 3 gousses d'ail...j'adore), 250 ml (1 tasse) de yogourt grec nature et 15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive. Saler et remuer (moi, pas salé car déjà très salé dû au gros sel, j'ai poivré).

source: 5 ingrédients 15 minutes souper à l'avance. Transcrit et modifiée par ~Lexibule~

~Note: Pour le trempage, moi j'ai laissé durant 24 heures pour plus de saveurs. Se congèle.

~Aussi: J'ai cuit ma viande sur le barbecue au lieu du four.

<http://lesmillesetundelicedelegibule.blogspot.ca/> Les mille et un délices de Lexibule