



## Gyros à l'agneau et pains plats maison

Par La Popotte sans chichis



### Ingrédients

250 g d'agneau haché

1 cuil à soupe d'huile d'olive

1 cuil à soupe de menthe ciselée

1 cuil à soupe de coriandre

1 cuil à café de cumin

4 pains plats aux herbes

Sel, poivre

Crudités : salade romaine, tomates cerise, oignon

rouge, concombre

Dés de feta

## Les boulettes

Dans un saladier, mélangez l'agneau, les épices, la menthe ciselée, l'huile d'olive.

Réservez au frais 1 nuit pour que la viande s'imprègne de tous les arômes.

Le lendemain, formez des boulettes et faites les cuire à la poêle.

## Les pains plats

Suivez les instructions [ICI](#)

## Les crudités

Découpez les crudités finement.

## Dressage des Gyros

Sur un pain plat, déposez de la salade puis les concombres, les oignons, les tomates cerises.

Ajoutez les boulettes de viande et les dés de feta.

Fermez votre pain et emballez comme un cornet avec du papier sulfurisé.

Dégustez ! Miam !