



Wraps au gyros et à l'avocat



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

4 wraps

500 grammes de gyros de porc

2 tomates (coupées en petits dés)

1 avocat (coupées en petits dés)

100 grammes maïs (en conserve)

1 oignon rouge (coupé en rondelles)

laitue iceberg (quelques feuilles, grossièrement coupées)

100 grammes de cheddar (râpé)

1 petit bocal de crème aigre

huile d'olive

coriandre fraîche

paprika en poudre

sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Mélangez l'oignon, les tomates, l'avocat et le maïs.
- 2.** Faites cuire la viande dans de l'huile d'olive très chaude.
- 3.** Réchauffez les wraps en suivant les instructions sur l'emballage.
- 4.** Tartinez-les de crème aigre. Répartissez la viande, la salade et les légumes par-dessus.
- 5.** Roulez les wraps.
- 6.** Accompagnez de fromage, de coriandre et du reste de crème aigre.