

# Gyros Grec avec un Côtes de Bordeaux Rouge SELECTION

## Le pain pita

- 200 g de farine
- 1 cuillère à café de levure de boulanger déshydratée
- 1 cuillère à café de sel
- 1 pincée de sucre
- 100 ml d'eau
- 1 cuillère à café d'huile d'olive

Mélangez dans un verre la levure, 10cl d'eau tiède et une cuillère à c. de sucre. Mélangez dans un saladier la farine et le sel avant d'y verser le verre de levure. Pétrissez jusqu'à formation d'une boule homogène.

Huilez la boule obtenue et couvrez d'un film alimentaire.

Laissez lever 1 heure.

Divisez la pâte en 4 après avoir chassé l'air, puis étalez-la avec un rouleau à pâtisserie.

Formez vos petites galettes avant de les faire cuire dans une poêle avec un filet d'huile d'olive.

## La garniture

- 320g de bœuf\*
- 80g d'agneau\* (ou + selon vos envies)
- 15 cl d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre
- 1 cuillère à café de Cumin
- 1 cuillère à café d'Origan
- 1 gousse d'Ail
- 1 Oignon rouge
- Tzatziki
- 1 Tomate
- 1 Salade
- 1 Carotte

Coupez la viande en lanières. Ajoutez-y 15 cl d'huile d'olive, 1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre, le cumin, l'origan, du sel et du poivre. Réservez au frais pendant 2 heures.

Émincez l'oignon. Coupez l'ail en petits dés, ajoutez la viande marinée et faire cuire 2 ou 3 minutes.

\*Pour ceux qui ne mangent pas de viandes, n'hésitez pas à la remplacer par des légumes grillés (courgettes ou aubergines) mais également du houmous.

## La sauce Tzatziki

- Sel
- Poivre
- 2 Yaourts Grecs
- 8 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 Concombres
- 2 gousses d'Ail
- 2 bouquets de Menthe
- ½ Citron jaune

Râpez le concombre et le faire dégorger 15 min. Le mettre dans un saladier, ajoutez l'ail écrasé, la menthe finement hachée, mettre le yaourt, l'huile, le sel et le poivre et le jus du demi-citron jaune, remuez et mettre au frais.

**Coupez le pain pita en deux. Déposez une feuille de laitue, la viande, 1/2 tomate en rondelles, des carottes et l'oignon. Ajoutez une bonne cuillère de tzatziki. Refermez votre pain. Servez-vous un verre de Côtes de Bx Rouge cuvée Sélection, ouvert au préalable ! Régalez-vous...**

