



Gyros au boeuf (rôti de palette) et sauce tzatziki

[RECETTES](#) - [REPAS](#) - [SANDWICHES](#) - [VIANDES](#)



NOMBRE DE PORTION : 2

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 5 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- Restants de **rôti de palette aux saveurs de l'Orient (avec pommes de terre)**
- 2 pains pita
- 1/4 tasse de sauce tzatziki du commerce ou **maison**
- Navets marinés du commerce ou **maison**, au goût
- Quelques morceaux d'oignons rouges, coupés finement
- Laitue iceberg, ciselée
- Coriandre fraîche ou menthe fraîche, ciselée
- Tomates, coupées en petits cubes
- Facultatif : frites ou pommes de terre grillées

Préparation

1. Étendre votre tzatziki sur vos pains pitas.
2. Chauffer votre viande et la déposer sur la tzaziki.
3. Garnir avec les autres ingrédients.
4. Refermer et déguster.