# 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.**