



Patate douce au four, gyros de dinde, chou pointu et feta



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

4 patates douces
500 grammes de filet de dinde (ou d'escalopes)
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 citron vert (jus)
1 cuillère à soupe de cumin en poudre
1 cuillère à soupe paprika en poudre
1 cuillerée à thé d'oregano
2 oignons rouges
1 poivron rouge
1 poivron vert
2 gousses d'ail (émincées)
1/2 chou pointu (petit - râpé ou finement émincé)
1 bouquet de menthe fraîche (ciselée)
1 paquet de feta
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Enveloppez les patates douces dans une feuille d'aluminium et faites-les cuire pendant ± 45 minutes dans un four préchauffé à 200 °C. Utilisez la pointe d'un couteau pour vérifier la cuisson.
- 2.** Coupez la dinde en lanières et mélangez-les avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et la moitié du jus de citron vert. Assaisonnez avec le cumin en poudre, le paprika, l'origan, le sel et le poivre. Laissez reposer.
- 3.** Entre-temps, coupez 1 oignon rouge et les poivrons en lamelles. Mélangez l'oignon, les lamelles de poivron, l'ail et la dinde. Faites cuire et joliment dorer le tout dans une grande poêle ou un wok.



- 4.** Mélangez le chou pointu, le deuxième oignon rouge (en fines rondelles), le persil et la menthe. Ajoutez le reste de l'huile d'olive et le jus de citron vert. Salez et poivrez.
- 5.** Déballez les patates douces et coupez-les en deux dans le sens de la longueur. Ouvrez-les et farcissez-les de gyros, de chou pointu et garnissez-les de feta émiettée.