Intitulé du plat	Type de plat
Gyros de porc – veau – volaille et épices à Gyros	

Fiche technique de fabrication-bon économat.

N° de référence		Nombre de couverts
		4

Denrées	Unité	Qté
Rôti de porc … veau	gr	800
Ou dinde	gr	800
Ou Suprêmes de volailles	pc	4
Poivron rouge	pc	1
Poivron vert	pc	1
Tomates concassées	gr	500
Coulis de tomate	cl	50
oignons	pc	2
Ail (gousses)	pc	2
Huile d'olive	cl	20
Epices a Gyros Cumin – pili-pili – romarin – thym – origan - sarriette, marjolaine, paprika, coriandre, cèleri – moutarde -		
cardamome		pm
eau + cubes bouillon volaille	pc	1
Sel, poivre		pm

N°	Phases techniques	Temps
1.1	• La veille, mariner : couper le rôti ou … en fines lamelles.	
1.2	• Nettoyer les poivrons et détailler en grosses brunoises ou juliennes. • Eplucher, hacher ou émincer les oignons.	
1.3	• Suer légèrement les oignons avec un trait d'huile. • Dégermer, hacher l'aïl.	
1.4	• Ajouter la viande ou volaille. • Mélanger le tout dans un bassin. *Préparer la marinade :* *Dans un autre bassin : verser l'huile restante, le jus de citron, ajouter une c à c de cumin, de coriandre, un peu de pili-pili, cardamome, ….* *Mélanger le tout, mouiller avec un peu d'eau, incorporer les tomates concassées.*	
1.5	• Verser sur la viande, mélanger et couvrir d'un film plastique.	
1.6	• Laisser mariner au frais pendant 4 à 5h ou préparer la veille.	
1.7	• Verser le mélange dans une casserole. • Ajouter le coulis de tomates. • Ajouter 1 cubes de bouillon.	
1.8	• Mijoter à feu doux pendant au moins 1h 30. /!\ Si volaille +/- 30 min. • Vérifiez l'assaisonnement.	
1.9	**Remarques :** • La cardamome donne une couleur plus orangée.	
1.10	• Servir avec du riz ,petite pâte ou pain pita et une sauce à base de yaourt, fines herbes, aïl…	

Schéma ou dessin ou photo