

Gyros de Dinde, Pâtes Grecques aux Légumes et Pesto Rouge

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Marinade : 2 heures minimum

Ingrédients:

- DINDE	800g de filet
- PAPRIKA	2 c à soupe
- CURRY	2 c à café
- GINGEMBRE	1 c à café
- HUILE D'OLIVE	3-4 c à soupe
- PATES GRECQUES	300g
- CAROTTE(S)	2-3
- COURGETTE(S)	1 belle
- TOMATE(S)	1
- OIGNON(S)	1 petit
- PESTO ROUGE	3-4 c à soupe
- PARMESAN RAPE	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Coupez les filets de dinde en petites lamelles (ou dés).
- Emincez l'oignon très finement.
- Dans un plat creux, placez la volaille avec les épices (paprika, curry et gingembre), l'oignon émincé et l'huile d'olive. Salez et poivrez. Couvrez et laissez mariner au frais pour au moins 2 heures.
- Coupez ensuite les carottes et la courgette en petits dés (au coupe-légumes).
- Placez-les dans un plat creux avec un peu d'eau et du sel. Couvrez avec du film alimentaire et faites cuire au micro-onde pendant 6-7 minutes.
- Epépinez la tomate et coupez la chair en petits dés.
- Après le temps de marinade, faites griller la volaille dans du beurre chaud. Ajoutez 1/3 des dés de tomates et baissez le feu. Conservez au chaud.
- En même temps, faites bouillir de l'eau salée et plongez-y les pâtes grecques pour 13 minutes. Après 3 minutes, ajoutez-y les légumes précuits et poursuivez la cuisson en remuant de temps en temps. Egouttez.
- Mélangez alors le pesto avec les pâtes aux légumes.
- Servez sans attendre les pâtes aux légumes avec la dinde grillée et un peu de parmesan.