

Wraps d'Agneau Grillé au Tzatziki et Féta

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- Wraps (ou Tortillas)	2
- Fromage Frais	2x ½ c à soupe
- Gigot d'Agneau	250 - 300g désossé
- Ail en Poudre	
- Tzatziki	2 c à soupe
- Féta (Fromage Grecque)	100g
- Assortiment de Salades	
- Roquette (Salade)	
- Olives Noires	qq.
- Poivrons Jaunes	qq. lanières
- Oignons	qq. lanières
- Oeufs de Caille	4 durs
- Vinaigrette	maison
- Origan	
- Sel	
- Poivre	



Recette:

- Coupez l'agneau en lanières. Faites-les revenir dans du beurre chaud. Ajoutez un peu d'ail puis salez et poivrez. Réservez.
- Egouttez la féta puis poivrez-la et saupoudrez d'origan.
- Ecalez les œufs de caille.
- Dressez la salade sur vos assiettes avec les lanières d'oignon et de poivron ainsi que les olives dénoyautées. Déposez encore les œufs coupés en deux. Nappez le tout de vinaigrette maison.
- Etalez le fromage frais sur les wraps puis déposez les lanières de viande grillées. Emiettez un peu de féta sur le tout et nappez de tzatziki. Fermez le wraps en portefeuille.
- Préchauffez le grill à viande.
- Faites-y griller les wraps pour obtenir de belles striures.
- Coupez les wraps en deux et dressez-les à côté de la salade. Accompagnez d'un bâtonnet de féta épicé en plus.