



Gyros de porc aux pousses de soja



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

3 cuillères à soupe d'huile d'olive
250 grammes de champignons blonds (coupés en fines lamelles)
500 grammes de gyros de porc
2 décilitres de fond de veau
250 ml de crème légère
500 grammes de germes de soja
1 cuillerée à thé paprika en poudre
1 pincée de poivre de cayenne
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Chauffez 2 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une poêle et faites-y revenir les champignons blonds jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Salez et poivrez. Retirez les champignons de la poêle et réservez.
- 2.** Chauffez le reste de l'huile d'olive dans la même poêle et faites-y sauter le gyros.
- 3.** Recouvrez-le ensuite de fond de veau et laissez-le mijoter doucement.
- 4.** Ajoutez la crème, les champignons, les pousses de soja et les épices.
- 5.** Salez et poivrez
- 6.** Laissez encore mijoter un moment.