

**Y'A PAS QUE
LE GIGOT DANS
L'AGNEAU**



**WRAPS D'AGNEAU
AUX 4 ÉPICES**

laViande
d'agneau
DES MÉTIERS, UNE PASSION



WRAPS D'AGNEAU AUX 4 ÉPICES

🕒 15 min 🌿 5 min

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 300 g de tranches de gigot d'agneau
- 4 galettes de blé
- 8 c. à soupe de houmous
- 1 filet d'huile d'olive
- 1 sucrine émincée
- 1/4 de chou rouge émincé
- 1/2 concombre en rondelles
- 1 oignon rouge émincé
- 1 c. à café de 4 épices
- 1 poignée de pignons de pin
- 6 brins de coriandre fraîche
- Sel et poivre du moulin

ÉTAPES

- Émincer l'agneau et faire revenir 5 minutes dans une poêle avec un filet d'huile d'olive, le mélange 4 épices et les pignons de pin.
- Étaler du houmous au centre de chaque galette de blé. Disposer ensuite de la salade, du chou et du concombre. Ajouter l'agneau et parsemer de coriandre.
- Rabattre les côtés de chaque galette vers le centre puis les rouler sur elles-mêmes en les serrant bien.

Pour + d'idées recettes : www.jadorelagneau.fr

