



Evlier

# Gyros de dinde aux légumes

## Sauce Gyros aux légumes

### Composition

- Dinde 1 kg
- Eau 100 gr

### Épices et ingrédients auxiliaires par kg

- Evlier Indian Mix 40 gr
- Sel de cuisine 15 gr
- Sauce Gyros aux légumes Evlier 900gr

### Préparation

Couper la dinde en morceaux.  
Mélanger l'eau avec le **Mélange Indian Evlier** et le sel.  
Mariner la viande en la mélangeant manuellement jusqu'à absorption complète du liquide.  
Plonger ensuite la viande dans une grande casserole d'eau bouillante et bien remuer.  
Porter à nouveau à ébullition (pendant 2 minutes).  
Égoutter et laisser refroidir.  
Mélanger ensuite avec la **Sauce Gyros aux légumes Evlier**, et le produit est prêt à la vente.