



## ***Gyros au tofu style shawarma complètement décadent***

[RECETTES](#) - [REPAS](#) - [VÉGÉTARIEN / VÉGANE](#)



NOMBRE DE PORTION : 4

---

TEMPS DE PRÉPARATION : 30 MIN

---

TEMPS DE CUISSON :

---

TEMPS DE REPOS :

---

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

---

CONGÉLATION: NON

## Ingrédients

---

- **Tofu de style shawarma (recette ici)**
- 4 pains naan
- 1 tasse de sauce tzatziki du commerce ou **maison (recette ici)**
- 1 tomate, coupée en petits dés
- 1 tasse de concombre, coupé en petits dés
- 8 feuilles de menthe
- **Oignons marinés (recette ici)** au goût
- De la feta émiettée, au goût

## Préparation

---

1. Étendre la sauce tzatziki sur les pains naans.
2. Garnir de tofu\*, tomates, concombres et feta.
3. Déposer un peu d'oignons marinés.
4. Ajouter deux feuilles de menthe par pain naan.
5. Refermer et déguster.\* si le tofu est froid car il a été préparé d'avance, le réchauffer légèrement dans le four à micro-onde, dans le four ou dans le airfryer.