



## Bowl à la grecque

### TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 2 pers.

Préparation | 20 min

Repos | 2 h ou 1 nuit

Cuisson | 5 min

### INGRÉDIENTS

- 200 g d'agneau
- 0.5 oignon rouge haché finement
- 1 gousse d'ail hachée finement
- 4 cuil à soupe d'huile d'olive
- 5 cuil à soupe de jus de citron
- 15 cl de vin blanc
- 2 cuil à café d'origan
- 0.5 cuil à café de cannelle
- 1 tomate
- 0.5 concombre
- Quelques lamelles d'oignon rouge
- Quelques olives noires
- Feta
- Huile d'olive
- Tzatziki

## Agneau

Préparez la marinade en mélangeant, l'oignon, la gousse d'ail, l'huile d'olive, le citron, le vin blanc, l'origan et la cannelle.

Puis enrobez les cubes d'agneau.

Réservez au frais au min 2h, le mieux c'est une nuit.

Après le temps de repos, faire cuire votre viande.

## Salade à la grecque

Coupez vos légumes en dés, mélangez le tout. Arrosez d'huile d'olive

## Dressage du bowl

Dans un bowl, mettre la salade à la grecque, l'agneau et le tzatzki.

Servez avec des pains pitas.