

PETITS NAAN AUX SENSATIONAL FILET ASIATIQUE

INGRÉDIENTS

1 paquet de Sensational filet asiatique Garden Gourmet
½ concombre
¼ poivron rouge
200 g de pousses d'épinards
4 brins de coriandre et 2 brins de menthe
1 oignon rouge
1 poivron rouge pointu
1 gousse d'ail
½ càc de graines de cumin
Sel et poivre
Huile de cuisson
200 ml de yaourt aux légumes
2 pains naan

2 PORTIONS

20 MIN

FACILE

Essaye cette délicieuse recette, inspirée de la cuisine asiatique, avec des pains naan et des morceaux de Sensational filet asiatique Garden Gourmet avec une sauce au yaourt végétal!

PRÉPARATION

1. Râper le concombre et mélanger les herbes avec le yaourt

Pour la sauce au yaourt, râpe grossièrement le concombre et égoutte-le dans une passoire. Hacher finement le poivre, l'ail, la coriandre et la menthe et mélanger avec un peu de cumin en poudre dans le yaourt. Assaisonne avec du sel et du poivre.

2. Couper l'oignon rouge, le poivron et l'ail puis faire revenir quelques minutes

Couper l'oignon rouge et le poivron en morceaux et peler et hacher finement l'ail. Faire revenir le poivron, l'oignon et l'ail dans un peu d'huile pendant quelques minutes.

3. Cuire les morceaux de Sensational filet asiatique

Faire cuire les Sensational filets asiatique dans une autre poêle selon les instructions sur le paquet. Mélange-le au mélange poivron-oignon. Faire griller les pains au grille-pain ou à la poêle pendant 1 minute des deux côtés et les ouvrir.

4. Garnir les naan et servir

Remplir les naan avec des épinards et verser les Sensational filets asiatique dessus. Servir avec la sauce végétale au yaourt.

**RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR
GARDENGOURMET.BE/FR**