

## INGRÉDIENTS

🍴 2 PORTIONS

🕒 20 MIN

👤 FACILE

1 paquet de Filet Pieces Asian Style  
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

Découvre une délicieuse recette de naan avec nos Filet Pieces Asian Style Garden Gourmet et une sauce au yaourt végétale!

## 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**