

Fiche Recette : Kebab 'Style Junot'

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 800g de viande d'agneau ou de poulet émincée finement
- 4 pains pita ou galettes libanaises de qualité
- 2 oignons rouges émincés
- 2 tomates mûres coupées en dés
- 1/2 concombre en fines rondelles
- 100g de salade iceberg ciselée
- Mélange d'épices : cumin, paprika fumé, coriandre, ail en poudre, sel et poivre
- Sauce : 200g de yaourt grec, 1 gousse d'ail pressée, jus d'un demi-citron, menthe fraîche

Préparation de la viande

- Faire mariner la viande avec les épices et un filet d'huile d'olive pendant au moins 1 heure.
- Saisir la viande à feu vif dans une poêle bien chaude ou sur une plancha pour obtenir un aspect grillé.
- Laisser reposer la viande quelques minutes avant de servir pour conserver le jus.

Assemblage et service

- Chauffer légèrement les pains pita au four ou au grille-pain.
- Étaler une généreuse couche de sauce au yaourt sur la base du pain.
- Disposer la salade, les tomates, le concombre et les oignons.
- Ajouter la viande grillée par-dessus.
- Refermer le pain ou rouler la galette et servir immédiatement.

Conseils du Chef

- Pour un goût authentique, ajoutez quelques gouttes de sauce pimentée harissa.
- Ne surchargez pas trop le pain pour faciliter la dégustation à la main.
- Utilisez des légumes très frais pour apporter le croquant nécessaire au contraste avec la viande chaude.