

# Fiche Recette : Assiette Kefta façon Junot Kebab

---

## Ingrédients pour la Kefta (4 personnes)

- 500g de viande hachée de bœuf (15% de matières grasses)
- 1 oignon rouge finement haché
- 1 bouquet de persil plat frais ciselé
- 1 c.à.c de cumin en poudre
- 1 c.à.c de paprika fumé
- Sel et poivre du moulin selon votre goût

## Accompagnements essentiels

- 4 pains pita ou galettes de blé
- Salade composée : tomates cerises, concombre, oignon rouge
- Sauce blanche : 200g de yaourt grec, 1 gousse d'ail pressée, menthe fraîche, jus de citron
- Frites maison ou boulgour aux épices pour la base

## Étapes de préparation

- Mélanger la viande avec les épices, l'oignon et le persil dans un saladier.
- Façonner des brochettes allongées ou des palets de viande homogènes.
- Griller la viande à la poêle ou au barbecue pendant 4 à 5 minutes par face.
- Préparer la sauce blanche en mélangeant le yaourt, l'ail, la menthe et le citron.
- Préparer la salade en coupant les crudités en dés et en assaisonnant avec un filet d'huile d'olive.

## Dressage de l'assiette

- Disposer la viande au centre de l'assiette.
- Ajouter une portion généreuse de salade fraîche sur le côté.
- Servir la sauce blanche dans un ramequin ou nappée directement sur la viande.
- Accompagner avec le pain pita légèrement toasté et coupé en quartiers.

## Astuces du chef

- Laissez reposer la viande 30 minutes au frais avant la cuisson pour que les épices imprègnent bien la chair.
- Pour une sauce plus onctueuse, utilisez un yaourt grec bien épais.
- Ajoutez une pincée de sumac sur la salade pour une touche d'acidité authentique.
- Toastez le pain pita avec un peu d'huile d'olive et d'origan pour plus de gourmandise.