

Le Kebab Gourmet Maison : Recette façon Lyon

Ingrédients pour 4 personnes

- 800g de hauts de cuisse de poulet désossés et dégraissés
- 4 pains pita artisanaux ou pains turcs frais
- Marinade : 3 c.à.s d'huile d'olive, 1 c.à.s de paprika fumé, 1 c.à.c de cumin, 2 gousses d'ail hachées, jus d'un demi-citron
- Garniture : Salade iceberg émincée, tomates cerises, oignons rouges marinés, persil plat frais
- Sauce blanche : 200g de yaourt grec, 1 c.à.s de mayonnaise, 1 gousse d'ail pressée, ciboulette ciselée, sel et poivre

Préparation de la viande

- Couper le poulet en lamelles très fines et régulières pour une cuisson homogène
- Mélanger les ingrédients de la marinade dans un saladier et y incorporer le poulet
- Laisser mariner au réfrigérateur pendant au moins 2 heures, idéalement 4 heures
- Faire dorer la viande à feu vif dans une poêle ou sur une plancha bien chaude jusqu'à obtenir un aspect croustillant

Préparation des accompagnements

- Préparer la sauce blanche en mélangeant le yaourt, la mayonnaise, l'ail et les herbes ; réserver au frais
- Émincer finement les oignons rouges et les laisser tremper 10 minutes dans un mélange d'eau froide et de vinaigre de cidre pour les rendre croquants
- Laver et couper les légumes frais en petits morceaux

Assemblage et service

- Réchauffer les pains quelques minutes au four ou au grille-pain pour qu'ils soient souples
- Ouvrir les pains et tartiner généreusement l'intérieur avec la sauce blanche
- Disposer une base de salade, puis ajouter la viande de poulet bien chaude
- Ajouter les tomates et les oignons marinés égouttés
- Terminer par un filet de sauce supplémentaire et servir immédiatement

Conseils de chef pour un résultat 'Gourmet'

- Utilisez des hauts de cuisse plutôt que des blancs pour garder une viande tendre et juteuse
- Ne surchargez pas trop le pain pour pouvoir le déguster facilement
- Ajoutez quelques gouttes de sauce pimentée (type harissa) pour relever le goût si vous aimez les saveurs épicées
- Servez avec des frites maison coupées finement pour respecter la tradition lyonnaise