

Guide Pratique : Le Kebab Maison Authentique

Ingrédients nécessaires

- 500g de hauts de cuisse de poulet ou d'agneau, émincés finement
- Marinade : 2 gousses d'ail hachées, 1 c.à.s de yaourt nature, 1 c.à.c de cumin, 1 c.à.c de paprika, sel et poivre
- Garniture : Pain pita ou pain turc, salade iceberg ciselée, tomates en dés, oignons rouges émincés
- Sauce blanche : 150g de yaourt grec, 1 gousse d'ail pressée, jus d'un demi-citron, menthe fraîche ciselée

Préparation de la viande

- Mélanger tous les ingrédients de la marinade dans un saladier.
- Ajouter la viande émincée, bien enrober et laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.
- Faire chauffer une poêle ou une plancha à feu vif avec un filet d'huile neutre.
- Saisir la viande en plusieurs fois pour éviter qu'elle ne rende trop d'eau, jusqu'à obtenir une coloration dorée et croustillante.

Assemblage du sandwich

- Chauffer légèrement le pain au four ou au grille-pain pour le rendre souple.
- Ouvrir le pain et étaler généreusement la sauce blanche sur les parois intérieures.
- Disposer une couche de salade, puis la viande chaude et enfin les tomates et oignons.
- Ajouter un filet de sauce supplémentaire si désiré et servir immédiatement.

Astuces pour un résultat professionnel

- Utilisez des hauts de cuisse plutôt que du blanc de poulet pour conserver le moelleux de la viande.
- Faites dégorger les oignons rouges dans de l'eau glacée pendant 10 minutes pour les rendre plus croquants et moins piquants.
- Pour une touche lyonnaise classique, n'hésitez pas à glisser quelques frites maison directement à l'intérieur du pain.