

Viande façon Kebab et sauce blanche

Viande « kebab » :

- Ingrédients :
 - 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
 - 1 cuillère à soupe de vin blanc
 - 1 gousse d'ail
 - 1 pincée de thym
 - 1 cuillère à café de coriandre moulue
 - 1 cuillère à café de concentré de tomates
 - 1 cuillère à café de cumin
 - 300g de viande d'agneau (en lamelles ou hachée)
- Mélanger tous les ingrédients et passer à la poêle.
- Si la viande n'est ni hachée ni en lamelles, enduire le morceau avec la sauce obtenue en mélangeant tous les autres ingrédients et faire rôtir au four. Détailler en lamelles après cuisson et passer les lamelles à la poêle pour les réchauffer.



Sauce blanche

- Ingrédients :
 - 1 yaourt (de brebis, pourquoi pas!?)
 - 1 cuillère à soupe de mayonnaise
 - 1/2 jus de citron
 - 1 gousse d'ail
 - persil, menthe
 - cumin, coriandre en poudre
- Mélanger tous les ingrédients

Dressage :

- Ingrédients :
 - salade verte
 - tomates (facultatif)
 - oignons (rouges ou nouveaux)
 - pains spéciaux pour kebab, ou céréales cuites, pâtes ou frites...
- Montage :
 - Emincer la salade, les oignons et les tomates.
 - Garnir les pains avec de la sauce à la viande, des lamelles d'oignons, de salade et de tomate, terminer par la sauce blanche.
 - Il est aussi possible de mettre tous les ingrédients sauf le pain dans une assiette, et de compléter avec une céréale cuite (boulghour, couscous,...), des pâtes ou des frites !