Pita aux keftas d’agneau

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

500 grammes de haché d'agneau
1 cuillerée à thé de cumin en poudre
2 cuillerées à thé de coriandre en poudre
2 gousses d'ail (pressées)
1 bouquet de menthe fraîche (ciselée)
huile d'olive
sel et poivre

Accompagnement :

1 oignon rouge (en rondelles)
1 citron vert (le jus)
1 cuillère à soupe d'oregano
200 grammes de yaourt
2 cuillères à soupe de mayonnaise fraîche
2 gousses d'ail (pressées)
1 bouquet de coriandre
4 pains à pita
1⁄2 laitue iceberg (en fines lanières)
1 concombre (en morceaux)
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Mélangez la viande d'agneau hachée, le cumin et la coriandre en poudre, l'ail, la menthe, le sel et le poivre. Formez des boulettes oblongues et enfilez-les par deux sur une brochette.**

2. **Badigeonnez-les légèrement d'huile d'olive. Grillez-les à feu vif à la poêle à griller.**

3. **Mélangez les rondelles d'oignons rouges, le jus de citron vert et l'origan. Réservez.**

4. **Mélangez le yaourt à la grecque, la mayonnaise et les deux dernières gousses d'ail pressées. Salez, poivrez et garnissez de coriandre ciselée.**

5. **Servez les keftas avec les pitas, l'oignon rouge, la laitue iceberg, le concombre et le yaourt à l'ail.**