



Kebab à la turque, sauce au yaourt



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

600 grammes de filets d'agneau
huile d'olive
1 cuillère à soupe d'oregano
1 cuillerée à thé de thym séché
1 citron (jus et zeste, râpé)
1 petit bocal de yaourt grec entier
1/2 concombre (râpé)
2 gousses d'ail (émincées)
1 cuillerée à thé paprika en poudre
1 cuillerée à thé de cumin en poudre
1 bouquet de menthe (ciselée)
4 pains à pita (ou 1 pain turc, coupé en quatre)
sel et poivre
1/2 laitue iceberg (en lanières)
1 tomate (en rondelles)

Méthode de préparation

- 1.** Coupez l'agneau en dés que vous arroserez d'un filet d'huile d'olive. Parsemez d'origan, de thym et de jus de citron et mélangez. Laissez mariner pendant 30 minutes, puis enfilez sur des brochettes. Faites-les cuire au barbecue.
- 2.** Mélangez le yaourt grec, le concombre râpé, l'ail, le paprika, le cumin en poudre, le sel et le poivre.
- 3.** Versez la sauce sur un plat et décorez-la de zeste de citron râpé et de feuilles de menthe. Dressez les brochettes par-dessus et servez avec le kebab.
- 4.** Chauffez brièvement les pitas ou le pain turc au barbecue, puis ouvrez-les. Retirez la viande des brochettes. Garnissez le pain de laitue iceberg, de tomates, de viande et de sauce au yaourt.