Kebab de poulet à la libanaise, légumes et sauce à l’ail

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

4 filets de cuisses de poulet (ou filet de poulet classique)
1 tiret d'huile d'olive
1 tiret de jus de citron
1 cuillère à soupe de cumin en poudre
1 cuillerée à thé de coriandre en poudre
1 cuillerée à thé de cannelle en poudre
1 paquet roquette
1 bouquet de coriandre
1 bouquet de persil plat
1 poivron jaune
2 tomates
1 oignon rouge
1 petit bocal de yaourt grec
2 gousses d'ail (pressées)
1 bouquet de menthe fraîche
4 wraps
1 citron vert (jus)
1 sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Coupez le poulet en lamelles et mélangez celles-ci avec l’huile d’olive, le jus de citron, le cumin, la coriandre, la cannelle, du poivre et du sel. Laissez mariner 1 heure au réfrigérateur. Faites cuire les morceaux de poulet en mélangeant.**
2. **Mélangez la roquette avec la coriandre et le persil hachés grossièrement.**
3. **Coupez le poivron en lamelles, la tomate en tranches et l’oignon en anneaux.**

4. **Mélangez le yaourt à la grecque avec l’ail, le jus de citron vert, la menthe hachée finement, du poivre et du sel.**

5. **Garnissez les wraps de toutes ces préparations, refermez-les et servez immédiatement.**