

Doner kebab

écrit par Pariseyn | 18 juin 2017



Composé de viande rôtie dans un *döner*, ce fameux gril vertical rotatif, ce sandwich turque a fait le tour du monde et est devenu un des symboles de la « cuisine de rue ». Cette manière de cuire est citée dans des documents très anciens, comme quoi les traditions ont du bon ! N'ayant pas de *döner*, j'utilise mon four tout simplement.

Ingrédients, pour 4 sandwiches :

400 g de viande de veau, d'agneau ou de dinde

4 [pains pitas](#)

Pour la garniture :

Quelques feuilles de laitue

1 oignon blanc

1 belle tomate

De la [sauce blanche pour kebab](#)

Pour la marinade :

3 cuillères à soupe de paprika

2 cuillères à soupe de gingembre en poudre

2 cuillères à soupe de curry en poudre

1 cuillère à soupe de cumin en poudre

$\frac{1}{2}$ cuillère à soupe d'origan séché

100 ml d'huile d'olive

2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique blanc

Couper la viande en morceaux de 2 cm de large et déposer dans un plat creux.

Mélanger tous les ingrédients de la marinade dans un bol et verser sur la viande. Remuer et laisser macérer au moins 30 minutes.

Préparer la garniture : émincer la salade, couper la tomate en dés et émincer l'oignon après l'avoir éplucher.

Préchauffer le four à 240 °C, sole et voûte seulement, avec une grille en position 3 (1 étant la plus basse).

Placer la viande sur une plaque revêtue de papier aluminium et enfourner pour 5 minutes. Remuer la viande et laisser cuire 5 minutes de plus.

En fin de cuisson, réserver la viande hors du four couverte d'une feuille de papier aluminium pour la garder au chaud.

Chauffer les pains pita 30 secondes de chaque coté dans une poêle très chaude (fumante) ou 10 secondes par pita dans un four à micro ondes à puissance maximum.

Ouvrir les pains et badigeonner l'intérieur de sauce blanche. Répartir la laitue, l'oignon, la tomate en dés, ajouter la viande, encore un peu de sauce et déguster ce kebab accompagné de frites.

