

Kefta en pita

écrit par Pariseyn | 19 octobre 2017



Après la pita aux falafels et le doner kebab, voici une nouvelle extrapolation utilisant les fameuses boulettes de viande du Moyen Orient, les keftas.

Ingrédients, pour 4 sandwiches :

4 [pains pita](#)

400 g de [kefta](#)

1 tomate

1 concombre

1 laitue iceberg

La [sauce blanche pour kebab](#)

Un citron

Sel poivre

Eplucher, épépiner et couper le concombre en petits dés .

Laver la tomate et la couper en petits dés.

Couper la salade iceberg en lanières.

Si elles sont froides, réchauffer les keftas au four normal ou au four à micro ondes.

Passer les pains pitas sur un gril ou une poêle très chaude 45 secondes de chaque côté pour les réchauffer et les « marquer ».

Amener tous les ingrédients sur la table où chacun pourra

composer son sandwich.



Ouvrir la poche de la pita et la fourrer de sauce blanche.

Ajouter les crudités au goût.

Ajouter une kefta (environ 100 g).

Ajouter un peu de crudité et de sauce par-dessus.

Arroser d'un peu de jus de citron et déguster.