

Lahmacun

écrit par Pariseyn | 2 février 2020



Le lahmacun, aussi appelé pizza arménienne ou pizza turque, est une spécialité levantine constituée d'une fine pâte circulaire ou ovale garnie de viande de bœuf ou d'agneau hachée. On peut le garnir de légumes découpés (tomate, poivron, concombre), de jus de citron, d'oignon et de persil.

Ingrédients, pour 4 pizzas :

4 [pâtons à pizza](#) de 110 g

400 g d'agneau haché

3 tomates (environ 500 g)

6 gousses d'ail

2 cuillères à soupe de concentré de tomate

3 cuillères à café de sumac

1 cuillère à café de paprika

2 cuillères à soupe d'huile

Pour la finition :

1 oignon violet

1 bouquet de persil plat

40 g de tahini

le jus d'un citron (40 g)

Préparer 4 récipients huilés.

Une fois la pâte pétrie, la diviser en 4 pâtons de 110 à 120 g.

Bouler chaque pâton, le mettre dans le récipient, refermer le couvercle et mettre au réfrigérateur jusqu'au lendemain matin.

Laver et couper les tomates en quartiers en prenant soin d'enlever le pédoncule dur.

Éplucher et hacher les 6 gousses d'ail.

Passer les tomates au robot équipé de la lame en S en procédant par pulsion pour obtenir une pâte sans morceaux.

Faire chauffer 2 cuillères à soupe d'huile dans une poêle et faire revenir l'ail 1 minute.

Ajouter la tomate et cuire une quinzaine de minutes jusqu'à disparition du liquide.

Ajouter le concentré de tomates, le sumac, le paprika, saler et poivrer et cuire encore une minute en remuant.

Réserver dans un saladier et laisser refroidir complètement.

Couper l'agneau en dés de 2 cm et le hacher avec la grille 3 mm.

Ajouter la viande hachée à la tomate refroidie et mélanger soigneusement à l'aide d'un fouet danois.



Sumac



Les tomates aromatisées



Laisser refroidir

Préchauffer le four à 275 °C, chaleur conventionnelle (sole et voûte) avec une pierre à pain au niveau 3, 1 étant le plus bas et 4 le plus haut. La pierre doit chauffer au moins une heure avant l'enfournement.

Mélanger le jus d'un citron avec 40 g de pâte de tahini : réserver.

Éplucher et couper l'oignon violet en rondelles : réserver pour le service.

Ciseler les feuilles de persil et réserver pour le service.

Sur un plan de travail bien fariné, prendre un pâton et l'abaisser en un rond d'une vingtaine de centimètres ou un ovale d'environ 30 x 16 cm. l'abaisse doit être très fine. Faire attention à ce qu'elle n'adhère pas au plan de travail.

Déposer le(s) pâton(s) sur une feuille de papier sulfurisé.

Badigeonner la surface d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau alimentaire.

Étaler finement l'équivalent de 2 cuillères à soupe (environ 100 g) de farce à la viande sur toute la surface de la pizza.

Transférer les pâtons sur la pelle à pain en s'aidant du papier sulfurisé.





Enfourner en faisant glisser la feuille de papier sulfurisé sur la pierre à pain. Il n'y a pas besoin de vapeur pour cette recette.

Cuire 5 minutes, la pizza ne doit pas durcir et rester souple : on doit pouvoir la rouler comme un wrap.

Au moment de servir, parsemer quelques feuilles de persil, des rondelles d'oignon violet et éparpiller des gouttelettes de tahini au citron.

On peut aussi garnir le lahmacun de morceaux de légumes coupés fins (tomate, concombre, chou rouge finement émincé, poivron, etc), rouler et déguster en mordant à belles dents comme dans un wrap !



Note :

Avec la quantité de garniture indiquée, on peut réaliser 8 pizzas. Si l'on n'en fait que 4 comme plus haut, on réalisera avec le reste des köftes à la turque. Il suffit de prendre une boulette du mélange de viande et de la façonner avec les mains mouillées. Cuire une dizaine de minutes à la poêle à feu moyen et servir avec du yaourt, du persil et du citron.

