



Les plats principaux

"La classique" avec viande de porc et sauce à l'ail

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1/2 cuillère à café poudre de paprika
1 cuillère à café d'oregano (séché)
1/2 cuillère à café poudre de cumin
100 grammes de salade iceberg
600 grammes de porc
1 concombre (petit)
1 poivron rouge
1 oignon rouge
1 gousse d'ail
1 chili rouge
4 pains pita
huile d'olive
poivre
sel

Pour la sauce à l'ail

2 cuillères à soupe de mayonnaise
100 millilitres de yaourt entier
1 citron vert (le zeste râpé)
pincer poivre de cayenne
1/2 gousse d'ail (pressée)

Méthode de préparation

Coupez le poivron et l'oignon rouge en lamelles. Hachez finement le piment. Coupez aussi la viande en fines lamelles et incorporez-y les légumes coupés et le petit piment. Ajoutez un filet d'huile d'olive, pressez l'ail dessus et assaisonnez avec l'origan, le paprika en poudre, le cumin en poudre, poivre et sel. Laissez mariner 10 minutes.

Mélangez tous les ingrédients pour la sauce à l'ail puis salez. Réservez au frigo.

Cuisez la viande avec les légumes dans de l'huile d'olive. Allumez le gril du four. Ouvrez les petits pains en deux et passez-les brièvement sous le gril. Coupez la salade iceberg finement et le concombre en dés.

Fourrez les pains pita avec la viande et les légumes. Aspergez avec la sauce à l'ail puis servez immédiatement.

Ustensiles de cuisine

Four

