



Les plats principaux

## **Pita pizza avec agneau, houmous et avocat**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

2 cuillères à soupe de persil (finement haché)  
200 grammes tomates en cubes (en boîte)  
2 cuillères à soupe de pignons de pin  
1/2 cuillère à café cannelle en poudre  
1 cuillère à café de poudre de cumin  
2 cuillères à soupe de jus de citron  
600 grammes de haché d'agneau  
2 jeunes oignons (en anneaux)  
200 grammes d'houmous  
1 oignon (haché fin)  
2 laitues little gem  
1 gousse d'ail  
2 avocats  
4 pains pita  
huile d'olive  
poivre  
sel

### **Méthode de préparation**

Faites bien cuire le haché d'agneau dans une poêle sèche puis retirez-le de la poêle.

Faites maintenant revenir l'oignon dans un peu d'huile d'olive. Pressez l'ail dessus et ajoutez le cumin, la cannelle et une pincée de sel. Mélangez. Ajoutez les tomates en cubes et faites mijoter 5 minutes. Ajoutez le haché et faites encore une fois mijoter 2 minutes. Goûtez et assaisonnez avec le jus de citron, poivre et sel.

Coupez la chair des avocats en dés. Mélangez-y les jeunes oignons et le persil. Salez et poivrez. Rôtissez bien les pignons de pin dans une poêle sèche. Coupez les little gem en lamelles. Coupez les pains pita en deux et faites-les bien dorer dans le grille-pain.

Badigeonnez les petits pains avec l'houmous. Partagez dessus les little gem et le haché d'agneau. Ajoutez les dés d'avocat et terminez par les pignons de pin.

