



Les plats principaux

Crêpes turques farcies au haché d'agneau

Pour 4 personnes.

Ingrédients

Pour la sauce dip

2 cuillères à soupe de jus de citron vert
50 grammes de yaourt entier
2 cuillères à soupe de ketchup
sauce chili

Pour la pâte

1/2 cuillère à café levure sèche
1 cuillère à soupe d'huile d'arachide
125 millilitres d'eau (tiède)
250 grammes de farine
1/2 cuillère à café sucre
1/2 cuillère à café sel

Pour la farce

300 grammes de haché d'agneau
100 grammes de feta (émiettée)
200 grammes d'épinards (frais, coupé grossièrement)
2 gousses d'ail (pressées)
1/2 oignon (finement ciselé)
2 cuillères à café de graines de cumin (écrasées)
1 cuillère à café de poivre de cayenne
1 pincer de flocons de chili
sel

Faire des crêpes asiatiques, c'est des 'cacahuètes'. Cette crêpe sucrée aux cacahuètes fourrée à la cassonade fera battre le cœur plus vite à tous ceux qui ont la dent sucrée. Prêt à vous régaler?

Méthode de préparation

Mélangez tous les ingrédients pour la sauce et réservez au frigo.

Dissolvez la levure dans l'eau. Mettez la farine, le sel, le sucre et l'huile dans un robot avec crochet pétrisseur puis ajoutez lentement l'eau de levure tout en pétrissant. Pétrissez environ 10 minutes puis couvrez la pâte et laissez-la lever 45 minutes à température ambiante.

Chauffez une poêle et faites revenir l'oignon et l'ail pressé jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajoutez le haché d'agneau et les graines de cumin. Rôtissez le haché et assaisonnez avec du poivre de Cayenne et du sel.

Mélangez l'épinard avec la feta et les flocons de chili et ajoutez cela dans la poêle avec le mélange de viande. Mélangez bien le tout de manière à ce que l'épinard réduise un peu.

Divisez la pâte en 4 morceaux et formez des boules. Couvrez les boules de pâte avec du papier d'aluminium et laissez lever encore 15 minutes. Abaissez ensuite les boules en un fin morceau de pâte. Mettez 1/4 de la farce sur la pâte, badigeonnez le bord de la pâte d'huile, pliez la pâte en deux et pressez bien le bord.

Chauffez une poêle puis, sans matière grasse, cuisez les crêpes turques bien dorées. Servez les crêpes avec la trempette fraîche au yoghurt-chili.

