



Les plats principaux

Pita au haché d'agneau et sauce à l'ail 'maison'

Pour 4 personnes.

Ingrédients

Pour les pains pita farcis

600 grammes de haché d'agneau
200 grammes choux rouges (râpé fin)
1 oignon rouge (finement ciselé)
2 carottes (râpées finement)
100 grammes de feta (émiettée)
1 noix de beurre
4 pains pita
1 cuillère à café de cumin
menthe (fraîche)
poivre
sel

Pour la sauce à l'ail

ciboulette (fraîche, finement ciselée)
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
6 cuillères à soupe de yaourt
1 gousse d'ail
poivre
sel

Méthode de préparation

Mélangez le haché d'agneau avec le cumin, la feta et l'oignon rouge puis formez 4 burgers égaux.

Cuisez bien les burgers des deux côtés dans une poêle avec du beurre.

Entretemps mélangez le yoghourt avec l'ail, l'huile d'olive et la ciboulette pour obtenir une sauce. Salez et poivrez.

Rôtissez les pains pita dans un toaster puis ouvrez-les.

Farcissez les pains avec de la carotte et du chou rouge et déposez un burger dans chaque pain.

Parachevez avec la sauce à l'ail et de la menthe fraîche.

