



Les plats principaux

Pizza-pita avec boulettes de haché d'agneau et sauce chili

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 boules de mozzarella (en morceaux)
4 jeunes oignons (hachés finement)
400 grammes de haché d'agneau
300 millilitres de sauce chili
1 poivron rouge (en dés)
4 pains pita (grands)
1 cuillère à soupe de coriandre (hachée finement + extra pour garnir)
1 cuillère à soupe de menthe (ciselée finement + extra pour garnir)
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Mélangez le haché d'agneau avec les jeunes oignons, la menthe et la coriandre puis salez et poivrez. Faites-en de petites boulettes et faites-les bien dorer dans de l'huile d'olive bouillante.

Préchauffez le four à 220°C. Coupez les pains pita en deux. Badigeonnez une double feuille d'aluminium avec un peu d'huile d'olive et déposez les demi-pains avec le côté mou (pas le côté coupé) sur la feuille huilée.

Tartinez la sauce chili sur les petits pains. Dispersez dessus la mozzarella puis répartissez les petites boulettes et les dés de poivron. Enfournez 8 minutes. Garnissez les pizza-pitas avec la menthe et la coriandre.

Astuce:

La boulette ne conserve pas sa forme ronde ? Alors ajoutez un peu de Maïzena.

