

Pitas garnies à l'agneau, tomates et concombre

Préparation 20 mn

Marinade 30 mn

Cuisson 10 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

500 g d'épaule d'agneau (je dirais 600–650 g)

4 pitas

1/2 concombre

2 tomates (j'ai remplacé par des tomates cerises)

1/2 citron

1 oignon

2 gousses d'ail

2 brins de persil plat

1 brin de romarin

1 yaourt grec

2 c à s d'huile d'olive

Sel et poivre

Découper la viande en gros cubes, les mettre à mariner dans un plat avec une gousse d'ail hachée, le romarin effeuillé et finement ciselé, 1 c à s d'huile d'olive. mettre au frais pendant 30 mn.

Couper les tomates en quartiers (ou les tomates cerises en 2).

Émincer finement le demi-concombre non pelé soit avec une mandoline, soit avec un économ. Ciseler l'oignon épluché.

Battre le yaourt grec avec l'autre gousse d'ail hachée, le reste d'huile d'olive, le persil ciselé, sel et poivre.

Emballer les pitas 2 par 2 dans du papier alu et les mettre 10 mn à four préchauffé à 150°.

Enfiler les morceaux d'agneau sur des brochettes, les assaisonner et les cuire sur le barbecue 6 à 8 mn en fonction de la braise et de la grosseur des morceaux d'agneau. La viande doit rester un peu rosée. Retourner les brochettes à mi-cuisson. J'ai pour ma part utilisé un grill en fonte pour la cuisson.

Poser les pain pitas chauds sur les assiettes, ajouter les brochettes et les crudités. Napper de sauce yaourt et déguster sans attendre.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>