



Pitas d'agneau irlandais

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

Pour l'agneau

- 400 gr de viande hachée d'agneau irlandais
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 3 gousses d'ail (garder ½ pour la vinaigrette)
- 2 ½ cm de gingembre pelé émincé (garder ½ pour la vinaigrette)
- 1 piment rouge en tranches
- 200 ml de purée de tomates
- 1 c. à soupe de miel liquide
- 1 c. à soupe de cumin en poudre
- 1 c. à café de zeste de citron
- du sel et du poivre

Pour la vinaigrette

- 1 c. à soupe de sauce soja
- 1 jus de citron
- 2 c. à soupe d'huile de sésame
- ½ c. à soupe de cumin
- 1 c. à soupe de zeste de citron

Pour la salade

- 1 grosse carotte finement tranchée
- ½ concombre sans pépins et découpé en longueur
- 4 oignons verts ciselés
- 1 piment rouge sans pépin et finement tranché
- 1 poignée de feuilles de coriandre, finement ciselées
- 1 poignée de feuilles de menthe, grossièrement ciselées

Pour l'accompagnement

- 1 petite laitue
- 4 petites pitas
- du yaourt grec
- du zeste de citron

1. Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle sur feu moyen. Ajouter la viande hachée et faire cuire 5-6 minutes jusqu'à ce qu'elle dore.
2. Ajouter la moitié des gousses d'ail, la moitié du gingembre, du piment, la purée de tomates et du miel. Assaisonner avec du cumin, du zeste de citron, du sel et du poivre. Cuire encore 5-6 minutes.
3. Pour la vinaigrette, mélanger le reste des gousses d'ail avec le reste du gingembre et allonger avec la sauce soja, le jus de citron, l'huile de sésame, le cumin et le zeste de citron.
4. Mélanger tous les ingrédients de la salade dans un grand bol et ajouter la vinaigrette.
5. Servir avec des pitas toastés, découpés en deux. Ajouter un peu de laitue et de salade dans chaque moitié de pita avec l'agneau haché. Verser un peu de yaourt grec dessus et saupoudrer d'un peu de zeste de citron.