



Mini sandwiches grecs à l'éffiloché de gigot d'agneau

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 1 heure

Temps de cuisson : 2h45 minutes

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

- 800 à 900 g de morceaux de gigot d'agneau désossé
- 1 oignon jaune
- 2 gousses d'ail
- 50 g de ketchup
- 40 g de moutarde à l'ancienne
- 1 c. à soupe de poudre de cumin
- 1 c. à café de graines de coriandre
- 6 pains pita
- 1 oignon rouge
- 200 g de tomates cerise
- 1 petit bouquet de coriandre
- 100 g de yaourt grec
- ½ concombre
- 1 filet d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

1. Epluchez et émincez l'oignon et 1 gousse d'ail puis les faire suer quelques minutes dans une cocotte avec de l'huile d'olive. Ajouter la poudre de cumin,

les graines de coriandre et les morceaux de gigot d'agneau. Faire dorer le tout pendant 5 minutes.

2. Verser le ketchup et la moutarde à l'ancienne dans la cocotte, couvrir d'eau, saler et poivrer. Faire cuire à couvert et à feu moyen pendant 2h, en mélangeant de temps en temps. Prolonger ensuite la cuisson de 30 minutes, sans le couvercle.
3. À l'aide de 2 fourchettes, effiloche la viande et mélanger bien le tout dans la sauce de cuisson. Réserver.
4. Éplucher et émincer l'oignon rouge puis couper les tomates cerise en petits dés.
5. Servir avec de la coriandre fraîche ciselée et des graines de grenade.
6. Couper les pains pita en deux et tartiner-les de tzatziki. Ajouter de l'agneau effiloché puis parsemer d'oignon rouge, de dés de tomate et de coriandre fraîche. Déguster !