

## Kebab au poulet

### Le kebab, c'est quoi ?

Le sandwich kebab est à l'origine un sandwich turc, pourtant appelé parfois sandwich grec, composé de viande de mouton, de salade, de tomate et d'oignon.

Généralement accompagné de frites et d'une sauce, il est très consommé chez les jeunes. Kebab (Kebab en turc) signifie grillade ou viande grillée.

Le kebab est généralement fait avec de la viande d'agneau ou de poulet, le bœuf et le poisson étant aussi parfois utilisés.

Pour la recette du Kebab façon Tramier, on a choisi le poulet pour sa rapidité de cuisson et aussi pour que ça plaise à tout le monde. La recette est très simple à préparer et on a un résultat très similaire au kebab qu'on a l'habitude de déguster en street-food.

- 4 Pers.
- 20 Min.
- 15 Min.

### Ingrédients

- 500 g de blanc de poulet
- 1 oignon coupé en fines lamelles
- 1 cuillère à café de paprika
- 1 cuillère à café de cumin en poudre
- 1 cuillère à café de coriandre en poudre
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive vierge extra Tramier
- 1 gousse d'ail râpée
- sel et poivre du moulin

### La sauce :

- 125 g de yaourt à la grecque ou nature
- 1 gousse d'ail râpée
- sel et poivre

### La garniture :

- 2 tomates coupées en rondelles
- 1 oignon rouge ou blanc coupé en rondelles fines

### Préparation

Coupez le blanc de poulet en lamelles.

Dans un saladier, mettez les lamelles de poulet, toutes les épices, l'ail râpé, le jus de citron et l'huile d'olive. Mélangez et laissez mariner 2 heures ou toute la nuit.

Faites revenir le poulet avec sa marinade à feu vif dans une poêle jusqu'à cuisson complète.

Préparez la sauce en mélangeant le yaourt avec l'ail râpée, le sel et le poivre.

Servir le kebab de poulet dans un pain pita avec des rondelles de tomates et des lamelles d'oignon rouge.

Agrémentez le tout de sauce au yaourt et dégustez avec une salade verte et des frites.