

# Chiche kebab

Pour 6 personnes

750 g de viande de bœuf hachée, un peu grasse

2 oignons frais

6 brins de ciboulette

6 brins de coriandre fraîche

10 grosses feuilles de menthe fraîche

200 g de boulghour fin

1 filet d'huile d'olive

Sel fin et poivre du moulin

Commencez par confectionner un hachis d'herbes très finement émincées, mélangez avec les oignons également taillés finement, le boulghour et arrosez d'une tasse d'eau. Laissez gonfler pendant une heure. Dans un saladier, mélangez la viande avec la préparation précédente. Malaxez longuement pour bien mêler tous les ingrédients et assouplir cette préparation.

Prélevez une boulette de viande de la taille d'une clémentine. Piquez-la sur une brochette en bois et malaxez-la légèrement pour obtenir une forme de saucisse dodue. Faites cuire les brochettes sur les braises d'un barbecue, la saveur est incomparable. A défaut, vous pouvez aussi utiliser une poêle ou une plaque de fonte.

Servez les chiche kebab dans une pita préalablement réchauffée avec une salade de tomates cerise, quelques feuilles de roquette et de la sauce au tahine.



# L'indispensable sauce au tahine

100 g de crème de sésame (tahine, épicerie orientale)

1 citron jaune

1 gousse d'ail

2 pincées de Pimenton de la Vera (piment doux fumé)

Pour la confectionner, il suffit de détendre (rendre plus liquide) la crème de sésame avec quatre à six cuillerées à soupe d'eau (selon la texture souhaitée).

Ajoutez le jus de citron, l'ail très finement haché, le piment fumé et mélangez bien.



# Agneau façon chawarma

Pour 6 personnes

700 g de gigot d'agneau

1 c. à soupe d'huile d'olive

1 c. à café de vinaigre de Xérès

1 pincée de clou de girofle en poudre

1 pincée de cannelle en poudre

1 pincée de noix de muscade en poudre

1 pincée de cardamome en poudre

1 pincée de fenouil en poudre

1 pincée de cumin en poudre

Sel fin et poivre du moulin



Dans un bol, mélangez l'huile, le vinaigre et les épices. Emincez le gigot d'agneau en fines lamelles. Assaisonnez de sel et de poivre et remuez. Laissez mariner une heure. Posez une plaque en fonte sur la grille au dessus des braises du barbecue (ou à la plancha), faites saisir vivement les lamelles d'agneau avec la marinade d'épices, retournez régulièrement et servez ces lamelles bien saisies avec des pains pitas, de la salade de tomates, de la roquette et de la sauce tahine.

