

Kebab maison

#unjourunerecette 25 - 13 avril 2020

Ingrédients (pour 3 personnes) :

<i>Pain :</i>	<i>250g d'agneau (ou poulet) cuit émincé</i>	<i>Sauce blanche :</i>
<i>245g de farine</i>	<i>2 oignons</i>	<i>100g de fromage blanc</i>
<i>5g de levure fraîche</i>	<i>Cumin</i>	<i>1c à soupe de crème épaisse</i>
<i>1/2c à café de sel</i>	<i>Tomates</i>	<i>Sel, poivre</i>
<i>70cl de lait tiède</i>		<i>Cumin</i>
<i>90ml d'eau tiède</i>		<i>Salade</i>

Tout d'abord verser la farine, sel et levure émiettée dans le bol du robot puis verser le lait légèrement tiédi et pétrir à la main ou position 1/2 du robot.

Ajouter ensuite l'eau aussi tiédie mais la verser progressivement car vous n'aurez peut-être pas besoin de la totalité.

Travailler la pâte pendant 10 minutes jusqu'à ce qu'elle se décolle des parois.

Ajouter une à deux lichettes d'eau afin que la mie soit bien aérée et repétrir quelques minutes mais cela reste facultatif, à vous de voir comment est la pâte car elle ne doit surtout pas coller!

Former une boule et fariner ensuite un peu la pâte.

Recouvrir d'un linge propre et laisser pousser 1h à l'abri des courants d'air.

Dégazer la pâte et diviser en 6 pâtons égaux, bouler chaque pâton sur un plan de travail fariné. Etaler à l'aide d'un rouleau afin d'obtenir des pains de 2 cm d'épaisseur et les déposer sur une plaque recouverte de papier cuisson puis laisser à nouveau lever 30 minutes.

Fariner les pains à l'aide d'une passoire puis enfourner à 200 ° pendant 20/ 25 minutes environ.

Emincer finement la viande et les oignons.

Les réchauffer avec la tomate et le cumin.

Sauce blanche

Mélanger tous les ingrédients.

Garnir les pains avec la viande, la salade et la sauce.