



## Saison 2 - Épisode 04 · Sheesh-kebab 'Gavé Bon', agneau et épices, véritable sauce blanche 'Cacik'

### Plat pour 6 personnes

#### Pour la viande

- Viande(s) d'agneau(x) hachée(s) : 600 g
- Oignon(s) : 1 pièce(s)
- Gousse(s) d'ail : 2 pièce(s)
- Gingembre en poudre : 3 g
- Cumin en poudre : 3 g
- Paprika fumé : 3 g
- Curcuma en poudre : 3 g
- Coriandre : ¼ botte(s)
- Basilic : ¼ botte(s)
- Sel fin : 3 pincée(s)
- Citron(s) vert : 1 pièce(s)

#### Pour la garniture

- Tomate(s) : 2 pièce(s)
- Cœur(s) de sucrine : 2 pièce(s)
- Oignon(s) rouge : 1 pièce(s)

#### Pour la sauce raïta

- Yaourt(s) à la grecque : 3 pièce(s)
- Gousse(s) d'ail : 1 pièce(s)
- Menthe fraîche : ½ botte(s)
- Concombre(s) : 1 pièce(s)
- Sel fin : 2 pincée(s)
- Piment de Cayenne : 1 pincée(s)

#### Pour la finition

- Pain(s) pita : 6 pièce(s)

#### Pour la garniture :

Éplucher les tomates et les couper en fines rondelles.  
Éplucher l'oignon puis l'émincer.  
Tailler la salade en chiffonnade.

#### Pour la sauce Cacik :

Éplucher, égrainer puis râper le concombre.  
Effeuille et ciseler la menthe.  
Éplucher, dégermer et râper l'ail.  
Mélanger tous les ingrédients préparés et réserver au frais.

#### Pour la viande :

Éplucher et ciseler l'oignon.  
Éplucher l'ail et râper finement.  
Ciseler finement la coriandre et le basilic.  
Réunir la viande, les épices et tous les condiments dans un récipient.  
Assaisonner de sel et mélanger.  
Façonner les boulettes longues de viande.

#### Pour la finition :

Réchauffer le pain à la poêle ou au four.  
Mettre un filet d'huile dans une poêle et faire griller les boulettes sur chaque face.  
Ouvrir le pain en deux.  
Garnir de morceaux de viandes.  
Mettre les légumes crus de votre choix, tomate, salade et oignon.  
Napper de sauce et déguster.

Cette recette est une création exclusive de notre chef Jérôme Oilic - La liste des allergènes est disponible sur demande

