

Kebab à la dinde

Difficulté : Facile

Préparation : 30 min / Marinade : 24 h
Cuisson : 25 min

Ingrédients pour 4 personnes :

4 pains à kebab

4 escalopes de dinde soit environ 600 g

1 cuil à café d'ail semoule

Sel & poivre

Ketchup

1 cuil à soupe de curry

1 cuil à café de gingembre râpé

Garniture :

Thym

2 tomates

15 cl d'huile d'olive

Quelques feuilles de salade

Pour la sauce blanche :

200 à 250 g de yaourt à la grecque

1 à 2 jus de citron selon le goût

1 cuil à café d'ail semoule

Sel & poivre

Préparation :

Taillez les escalopes en très minces lamelles.

Dans un plat creux, versez l'huile d'olive, 1 cuil à café de gingembre,
1 cuil à soupe de curry. Délayez, puis ajoutez du sel, du poivre
et un peu de ketchup et une bonne pincée de thym
et 1 cuil à café d'ail semoule.
Mélangez le tout et rajoutez les morceaux de viande.

Faites mariner 24 h au réfrigérateur en mélangeant de temps à autre.

Le lendemain :

Sortez le plat de viande de bonne heure de façon à liquéfier l'huile
de la marinade.

Faites cuire les morceaux de viande à la poêle, à feu doux,
jusqu'à ce qu'ils dorent un peu.
Pour éviter que la viande durcisse, il faut un feu doux
et non un feu vif.

Préparez la sauce et l'accompagnement :

Versez le yaourt dans un bol. Mélangez avec le jus de citron,
l'ail, le sel, et le poivre

Coupez les tomates en petits dés, et la salade en fines lamelles,
plus simple pour manger.

Réchauffez les pains au four micro-ondes 30 s, puis
posez les à plat et fendez-les légèrement.

Tartiner le fond des pains avec une couche de sauce blanche,
puis ajoutez des lamelles de salade, quelques dés de tomates
et finir par la viande cuite.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!