

Miches de pain au shawarma d'agneau et sauce à l'ail

durée totale **80 min.** 10 min. temps de préparation 10 min. temps de cuisson 60 min. temps de marinade

Données nutritionnelles (par portion):
2.300 kJ / 550 kcal

Matières grasses: **31 g** Protéines: **30 g**
Glucides: **40 g**

INGRÉDIENTS

2 portions

200 g d'épaule d'agneau,
coupée en fines tranches
2 gousses d'ail hachées
2 càs de yaourt nature
1 càs de jus de citron
1 càs d'huile d'olive
1 càc de cumin moulu
1 càc de paprika en poudre
0,5 càc de coriandre moulue
0,5 càc de cannelle moulue
4 càs Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman

Pour la sauce à l'ail:

0,5 bulbe d'ail
1 pincée de sel
2 càs Sauce pour wok Teriyaki à l'ail confit Kikkoman
2 càs d'huile d'olive
2 càs de yaourt grec

Autres ingrédients:

1 petit pain
50 g d'épinards frais
80 g de fromage labneh
60 g de noix mélangées (par exemple, amandes, noix de Grenoble ou noix de cajou), hachées

PRÉPARATION

Étape 1

200 g d'épaule d'agneau, coupée en fines tranches
- **2** gousses d'ail hachées - **2 càs** de yaourt nature
- **1 càs** de jus de citron - **1 càs** d'huile d'olive - **1 càc** de cumin moulu - **1 càc** de paprika en poudre - **0,5 càc** de coriandre moulue - **0,5 càc** de cannelle moulue - **4 càs** Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman
Mélanger l'ail, le yaourt nature, le jus de citron, l'huile d'olive, le cumin moulu, le paprika en poudre, la coriandre moulue, la cannelle moulue et la sauce soja Kikkoman dans un bol. Ajouter l'épaule d'agneau coupée en fines tranches, l'enrober uniformément, couvrir et réfrigérer pendant au moins 1 heure. Faire chauffer l'huile dans une poêle à feu vif. Faire revenir les tranches d'agneau marinées pendant 5 à 7 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées et bien cuites. Réserver.

Étape 2

0,5 bulbe d'ail - **1 pincée** de sel - **2 càs** Sauce pour wok Teriyaki à l'ail confit Kikkoman - **2 càs** d'huile d'olive - **2 càs** de yaourt grec
Préchauffer le four à 200 °C. Couper le bulbe d'ail et l'arroser d'huile d'olive et d'une pincée de sel. Envelopper dans du papier d'aluminium et faire rôtir pendant 30-40 minutes jusqu'à ce qu'il soit doré et tendre. Une fois refroidi, presser et écraser les gousses d'ail. Incorporer la sauce Teriyaki Kikkoman à l'ail et le yaourt grec.

Étape 3

1 petit pain - **50 g** d'épinards frais - **80 g** de fromage labneh - **60 g** de noix mélangées (par exemple, amandes, noix de Grenoble ou noix de

cajou), hachées

Couper le dessus de la miche et retirer la pulpe du pain en laissant un « bol » et un « couvercle ».

Étendre la sauce à l'ail rôti au fond du bol de pain.

Déposer le shawarma d'agneau cuit, le fromage labneh, les feuilles d'épinard frais et les noix mélangées hachées sur le dessus. Replacer le dessus du pain, l'envelopper hermétiquement dans du papier sulfurisé ou du papier d'aluminium pour le transport et le découper en portions pour le service.