KIKKOMAN

Shawarma au halloumi et champignons, avec pain pitta et sauce Ponzu

durée totale **45 min.** **15 min.** temps de préparation **30 min.** temps de cuisson **180 min.** temps de repos

INGRÉDIENTS

10 portions

Pour les pains pitas :

900 g	de farine de blé (type 405)
600 ml	d'eau tiède
20 g	de levure
10 g	de sel
10 g	de sucre
100 ml	d'huile d'olive

Pour les brochettes de shawarma :

700 g	de halloumi, coupé en morceaux de la taille d'une bouchée (environ 2 x 2 cm)
400 g	de champignons mélangés, coupés en morceaux de la taille d'une bouchée (environ 2 x 2 cm)
100 ml	Ponzu - un Mélange de Sauce Soja et Vinaigre, goût Citron Kikkoman
50 ml	de sirop d'érable
5 g	de paprika en poudre
5 g	de cumin moulu

Pour la salade de chou rouge :

800 g	de chou rouge, finement émincé
10 g	de sel
15 g	de sucre brun
50 ml	de vinaigre balsamique blanc
20 ml	d'huile d'olive

Pour la sauce :

1	gousse d'ail, finement râpée

PRÉPARATION

Étape 1

Dissoudre la levure et le sucre dans l'eau. Ajouter le sel et la farine, puis pétrir brièvement pour obtenir une pâte lisse. Couvrir et laisser reposer à température ambiante pendant environ 30 minutes. Badigeonner la pâte avec un peu d'huile d'olive, la plier plusieurs fois et la laisser reposer encore 30 minutes. Répéter ce processus trois fois. Diviser la pâte en portions d'environ 150 g chacune et les façonner en boules. Laisser les boules de pâte lever à nouveau pendant environ 30 minutes. Avec vos mains, étaler les boules de l'intérieur vers l'extérieur et, en ajoutant un peu de farine, former des pains plats (ø environ 28 cm). Les faire cuire dans une poêle avec un peu d'huile d'olive à feu moyen pendant 3 à 4 minutes de chaque côté. Ils doivent être légèrement dorés, mais rester souples pour faciliter le roulage.

Étape 2

Faire mariner le halloumi et les champignons avec la sauce soja citronnée Kikkoman Ponzu, le sirop d'érable, le paprika et le cumin pendant au moins 30 minutes. Ensuite, enfiler le mélange uniformément sur des brochettes. Faire rôtir les brochettes au four à environ 220 °C (chaleur tournante) pendant 10 à 15 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées, puis servir.

Étape 3

Pour la salade, pétrir le chou rouge avec le sel, le sucre, le vinaigre et l'huile d'olive.

Étape 4

500 g	de yaourt grec (10 % de matière grasse)
100 g	de tahini
20 ml	de jus de citron
5 g	de sel
2 g	de poivre

Aussi :

10	branches d'aneth, grossièrement déchirées
150 g	de piments marinés
400 g	de tomates cerise, coupées en quartiers
100 g	d'oignons blancs, en rondelles
10 g	de sumac en poudre

Pour la sauce, mélanger l'ail avec le yaourt, le tahini et le jus de citron. Assaisonner avec le sel et le poivre selon votre goût.

Étape 5

Pour servir, étaler de la sauce au yaourt sur chaque pain pita. Garnir avec la salade de chou rouge, les piments marinés et les tomates. Déposer une brochette par-dessus et ajouter l'aneth et le sumac avant de servir.