



PIZZA MOYEN-ORIENTALE À L'AGNEAU

avec salade hachée et sauce toum maison

PRONTO



BONJOUR

TOUM

Une sauce à l'ail populaire en cuisine libanaise et moyen-orientale!

PRÉP: 10 MIN | TOTAL: 30 MIN | CALORIES: 1110



Agneau haché



Pains pitas grecs



Échalote



Noix de pin



Assaisonnement moyen-oriental



Mini concombre



Ail



Citron



Mayonnaise



Pâte de tomate



Tomate Roma



Persil

SORTEZ

- Plaque à cuisson
- Pinceau en silicone
- Presse-ail
- Fouet
- Cuillères à mesurer
- Bol moyen
- Grande poêle antiadhésive
- Petit bol
- Sucre
- Sel et poivre
- Huile d'olive ou de canola
- (½ c. à thé | 1 c. à thé)

INGRÉDIENTS

2 pers | 4 pers

- Agneau haché 250 g | 500 g
- Pains pitas grecs 1 2 | 4
- Échalote 50 g | 100 g
- Noix de pin 5 28 g | 56 g
- Assaisonnement moyen-oriental 1 c. à table | 2 c. à table
- Mini concombre 132 g | 264 g
- Ail 6 g | 12 g
- Citron 1 | 2
- Mayonnaise 3,9 2 c. à table | 4 c. à table
- Pâte de tomate 2 c. à table | 4 c. à table
- Tomate Roma 160 g | 320 g
- Persil 7 g | 14 g

ALLERGENS | ALLERGÈNES

Some ingredients are produced in a facility that also processes milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soja, les sulfites, les noix et le blé.

- 0 Seafood/Fruit de Mer
- 1 Wheat/Blé
- 2 Milk/Lait
- 3 Egg/Oeuf
- 4 Soy/Soja
- 5 Tree Nut/Noix
- 6 Mustard/Moutarde
- 7 Peanut/Cacahuète
- 8 Sesame/Sésame
- 9 Sulphites/Sulfites
- 10 Crustacean/Crustacé
- 11 Shellfish/Fruit de Mer

*Wash and dry all produce.

**Cook to a min. internal temp. of 71°C/160°F.



BON DÉPART



Préchauffer le four à **425°F** (pour griller le pain et les noix). Commencer lorsque le four est à la bonne température! À l'étape 1, faire tremper l'ail dans le jus de citron aidera à en adoucir le goût! À l'étape 1, ajouter **¼ c. à thé** pour un goût doux, **½ c. à thé** pour un goût moyen et **1 c. à thé** pour un goût prononcé!



1 PRÉPARATION

Laver et sécher tous les aliments.*

Couper les **tomates** et les **concombres** en cubes de 0,5 cm (¼ po). Presser **la moitié** du **citron** (1 citron pour 4 pers), puis couper **le reste** en quartiers. Hacher grossièrement le **persil**. Peler, puis hacher finement l'**échalote**. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Dans un petit bol, mélanger **½ c. à thé** d'**ail** et **1 c. à thé** de **jus de citron** (doubler pour 4 pers). (**NOTE**: se référer à la section Bon départ pour la quantité d'ail.) Réserver.



4 PRÉPARER LA SAUCE

Entre-temps, incorporer la **mayo** au petit bol contenant l'**ail** et le **jus de citron**.



2 CUIRE L'AGNEAU

Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé, ajouter **2 c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers), puis l'**agneau** et **la moitié** de l'**échalote**. Cuire l'**agneau** en le défaisant en morceaux jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée, de 4 à 5 min. (**ASTUCE**: cuire à une temp. interne minimale de 71°C/160°F.**)
Ajouter l'**assaisonnement moyen-oriental**, la **pâte de tomate** et **le reste** d'**ail**. Cuire en remuant de 1 à 2 min. **Saler** et **poivrer**.



5 FAIRE LA SALADE

Dans un bol moyen, fouetter **1 c. à table** de **jus de citron** (doubler pour 4 pers), **½ c. à thé** de **sucre** (doubler pour 4 pers) et **2 c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers). Ajouter les **tomates**, les **concombres**, **le reste** d'**échalote** et **la moitié** du **persil**. **Saler** et **poivrer**. Réserver.



3 GRILLER LES PITAS

Entre-temps, disposer les **pitas** sur un côté d'une plaque à cuisson, puis les badigeonner de **1 c. à thé** d'**huile**. Ajouter les **noix de pin** de l'autre côté de la plaque. Griller au **centre** du four jusqu'à ce que les **noix** soient brun doré et que les **pitas** soient chauds, de 4 à 5 min. (**NOTE**: utiliser deux plaques pour 4 pers; une pour les pitas, l'autre pour les noix.)



6 FINIR ET SERVIR

Garnir les **pitas** d'**agneau**, puis saupoudrer de **noix de pin** et **du reste** de **persil**. Napper de **sauce à l'ail** et couper les **pitas** en quartiers. Répartir les **pitas** et la **salade** dans les assiettes. Arroser du jus d'un **quartier de citron**, au goût.

CROQUANT!

La noix de pin donne de la texture à ce pain plat d'inspiration moyen-orientale