

Kebabs d'agneau aux pistaches

par STEVEN RAICHLEN

Quantité : **4 portions** | (0) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **1 h 30 min**

Préparation **20 min**

Macération **1 h**

Cuisson **10 min**



Préparation

1. Dans un grand bol, déposer l'agneau, les pistaches, les oignons, l'ail, le sel, le piment d'Alep, le cumin et le poivre noir. Pétrir de 3 à 4 min avec les mains. vérifier l'assaisonnement, cuire 5 ml (1 c. à café) de la préparation dans un poêle antiadhésive, goûter et ajouter du sel et du poivre au besoin. Couvrir réfrigérer de 1 à 2 h.
2. Couvrir une plaque à pâtisserie de pellicule plastique. Diviser la viande en portions égales. Humecter les mains d'huile d'olive et mouler chaque portion autour d'une brochette. Former une longue saucisse plate de 25 cm (10 po) longueur et de 2,5 cm (1 po) de largeur. Déposer ensuite les kebabs sur la plaque.
3. Préparer le gril à cuisson directe et préchauffer à feu vif.
4. Quand le gril est prêt, poser les deux extrémités des kebabs sur des briques pour une cuisson au-dessus de la grille ou broser et huiler généreusement la grille et y disposer les kebabs. Cuire de 6 à 8 min au total, en retournant à l'aide d'une pince, jusqu'à ce que les kebabs soient dorés et bien cuits à l'intérieur.
5. Mélanger l'oignon émincé avec le sumac et le persil haché. Ajouter le jus de citron et l'huile d'olive. Saler et poivrer.
6. Envelopper les kebabs grillés dans un pain pita pour retirer les brochettes et disposer la viande dans une assiette. Servir avec la salade d'oignon et de sumac.

Ingrédients

500 g (1.10 lb) de viandes d'agneau hachée

125 ml (1/2 tasse) de pistaches de Turquie décortiquées et hachées

65 ml (1/4 tasse) d'oignons rouges émincés

1 gousse d'ail émincée

5 ml (1 c. à thé) de sel

5 ml (1 c. à thé) de piment d'Alep moulu ou en flocons, ou

5 ml (1 c. à thé) d'assaisonnement au chili

5 ml (1 c. à thé) de cumin moulu

5 ml (1 c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu

Pitas

POUR LA SALADE D'OIGNON ET DE SUMAC

2 oignons

20 ml (1 1/3 c. à soupe) de sumac

60 ml (4 c. à soupe) de persil haché

1 citron

Huile d'olive

PUBLICITÉ

PUBLICITÉ

Nutrition

Sans sésame Sans moutarde Sans gluten

Sans fruits de mer Sans lactose Sans arachides

Sel et poivre

 Sans oeufs  Sans poisson  Sans soya  Sans sucre ajouté

ACCESSOIRES

4 brochettes métalliques longues, plates et larges