



## Kebab à l'agneau confit

### Ingrédients pour 4 personnes

- 1 petite épaule d'agneau
- 1/2 tête d'ail
- 5 oignons
- 3 cm de gingembre frais
- 400 gr de yaourt grec
- 10 cl de crème
- Piment d'Espelette
- 3 herbes ciselées (menthe, origan, persil)
- 1 c à s de sauce tahini
- 1/4 de chou blanc
- Vinaigre
- Sucre semoule
- Sel
- Poivre
- Epices à poulet
- Romarin
- Thym
- 4 pains pita
- 1/2 salade iceberg

## **La préparation**

1. Préchauffez le four à 160° ;
2. Déposez l'épaule d'agneau dans un plat allant au four. Assaisonnez-la de sel, poivre et d'épices à poulet. Ajoutez l'ail éclaté, quelques branches de romarin et de thym, les oignons émincés et le gingembre râpé. Mouillez à moitié avec de l'eau et couvrez avec une feuille d'aluminium. Cuisez au four à 160° pendant 4 heures ;
3. Emincez le chou blanc très fin et marinez-le avec un mélange vinaigre-sucrose-sel ;
4. Pour la sauce, mélangez le yaourt grec avec la crème. Assaisonnez de sel, de poivre et de piment d'Espelette. Ajoutez les trois herbes ciselées et un peu de sauce tahini.
5. Quand l'agneau est cuit, récupérez les sucs de cuisson et l'ail en la passant au chinois. Délayez dans un peu d'eau chaude et ajoutez au mélange de yaourt.

## **Le dressage**

Commencer par fourrez le fond du pain pita réchauffé avec quelques morceaux de viande, couvrez de sauce au yaourt, de salade iceberg ciselée, de chou mariné. Terminez par de la viande et de la sauce.

***Bon appétit***