

Kebab de chevreau, citron gingembre et ses frites de patates douce

Ingrédients pour 5 personnes

Temps de préparation : 30 minutes

Cuisson : 12 minutes

Marinade

- Epaule de Chevreau désossée : 300g
- Huile d'olive : 3 cl
- Paprika : 5g
- Curry : 5g
- Gingembre frais : 20g
- Citron jaune : 2 pièces

Garniture

- Galette tortilla : 4 pièces
- Mâche : 300g
- Carotte : 100g
- Oignon rouge : 1 pièce

Sauce banche

- Citron jaune : 1 pièce
- Echalote : 1 pièce
- Ail : 1 gousse
- Persil : 1/4 de botte
- Ciboulette : 1/4 de botte
- Menthe : 1/4 de botte
- Piment en poudre : 5g
- Yaourt Grec : 1 pièce
- 150 gr Mayonnaise : 150g

Frites de patates douces

- Patates douces : 2 pièces
- Paprika fumé : 10g
- Huile d'olive : 10 cl

Réalisation

1/ Marinade

Tailler l'épaule de chevreau désossée en petits cubes. Préparer la marinade : mélanger l'huile d'olive, le paprika, le cumin, le curry, le gingembre frais en lamelle et le jus de deux citrons jaunes. Faire mariner le chevreau 1 heure. Bien égoutter, dans une poêle bien chaude avec un filet d'huile d'olive, faire rissoler rapidement le chevreau. Réserver au chaud.

2/ Sauce blanche et garniture

Ciseler l'échalote, hacher les herbes. Presser le jus de citron. Mélanger tous les ingrédients. Eplucher les carottes et les tailler en julienne. Eplucher l'oignon rouge et l'émincer.

3/ Frites de patates douces

Préchauffer votre four à 180°C. Laver les patates douces et épluchez-les. Tailler-les en frites en essayant de leur donner la même épaisseur. Dans un petit bol, mélanger quelques cuillères à soupe d'huile d'olive avec le paprika. A l'aide d'un pinceau, badigeonner les frites avec l'huile épicée et mélanger pour toutes les imbiber. Disposer les frites sur une plaque recouverte de papier cuisson en les espaçant bien. Enfournez pour 40 minutes en les retournant au bout de 20 minutes.

4/ Dressage

Dans un pain à tortilla, mettre la salade, la sauce, les carottes, l'oignon rouge, la viande et rouler le kebab. Servir avec les frites de patate douce.