

Pitas de porc haché libanais (8 portions)



Ingrédients

Pour la sauce à l'ail :

- 1 concombre pelé, épépiné et râpé
- 2 gousses d'ail hachées
- 1 tasse de mayonnaise
- Sel et poivre au goût (non compris dans le sac)

Méthode : Dans un bol moyen, mélanger ensemble tous les ingrédients.

Pour les pitas :

- 1 canne de pois chiches rincés et égouttés
- ¼ de tasse de menthe fraîche hachée
- 2 gousses d'ail hachées
- 1 sachet d'épices *
- 1 lb de porc haché maigre
- 8 pains pitas
- 1 laitue
- 1 oignon émincé

*Votre sachet d'épices contient : 2 c. à thé de cumin et 2 c. à thé de coriandre moulue.

Méthode :

- À l'aide d'un pilon à pomme de terre ou d'une fourchette écrasez les pois chiches avec les herbes, l'ail et les épices.
- Ajouter la viande hachée et bien mélanger.
- Façonner huit petits rouleaux de viande d'environ 10 cm (4 po) de longueur.
- Dans une poêle, chauffer l'huile et faire cuire la viande de quatre à cinq minutes.
- Garnir chaque pita d'un rouleau de viande, d'une feuille de laitue et d'oignons.

- Napper avec la sauce à l'ail.