Shawarma de poulet maison, sauce à l'ail

Du poulet mariné aux épices du Levant, rôti puis émincé et roulé dans du pain avec une sauce à l'ail au yaourt. La marinade et la sauce se font au bol.

4 personnes	20 min préparation	25 min cuisson	45 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 800 g de hauts de cuisses de poulet désossés
- 3 gousse d'ail
- 60 ml d'huile d'olive
- 1 citron
- 2 c. à café de paprika
- 1 c. à café de cumin
- 1 c. à café de cardamome
- 1 c. à café de sel
- 200 g de yaourt nature
- 1 gousse d'ail pour la sauce
- 4 pains pita
- 2 tomates

Préparation

1. Mettre l'ail, l'huile, le jus de citron, les épices et le sel dans le bol, puis mixer. **15 sec / vitesse 7**
2. Enrober le poulet de marinade et laisser mariner 2 heures au frais.
3. Rincer le bol, puis y mixer le yaourt avec la gousse d'ail restante et une pincée de sel. **8 sec / vitesse 4**
4. Cuire le poulet 20 minutes au four à 220°C, en retournant à mi-cuisson, ou le griller à la poêle.
5. Émincer le poulet, garnir les pains pita avec la viande, les tomates et la sauce à l'ail.

Le conseil de Tiha
Poivre généreusement et colore le poulet sous le gril à la fin : les bords légèrement grillés font le vrai shawarma.

Conservation : 2 jours au réfrigérateur.