

Döner Kebab au Couscous Complet Bio



Ingrédients

Nombre de portions :

 20 portions

- Pour la marinage : 22 cl de lait, 180 g d'oignons rouges, 60 g d'ail, 54 g de cumin, 5 cl de jus de citron vert, 30 g de sel, Piment d'Espelette
- 300 g de couscous complet biologique
- 1,2 kg de viande hachée
- 1 kg de tomates
- 500 g de tomme de brebis
- 350 g de chou rouge
- 300 g de roquette

Produit utilisé dans la recette :



Étapes

- 1 Réhydrater le Couscous Complet, l'associer à la viande et marinade. Laisser 24h au frais.
- 2 Déposer l'ensemble dans un appareil à cake ou bac gastro et cuire à 150°C/1h.
- 3 Trancher le pain de viande et le passer en sauteuse à sec avec les tomates concassées.
- 4 Réchauffer les pains ronds/turcs et les garnir avec roquette, chou rouge et tomme de brebis. Incorporer la viande au dernier moment.

L'astuce du chef

Proposer plusieurs sauces fromage blanc au choix : nature, curry, poivrons confits pour allier plaisir et légèreté.