

# Pain kebab revisité

POUR 30 GRANDS PAINS ET 30 PETITS

6 725

## INGRÉDIENTS

3900g Farine T65  
225g Semoule fine  
75g Sel  
45g sucre  
75g Huile d'olive  
75g Levure fraîche  
2475g eau

-

Température de base 64°C

Mettre tous les liquides, le sel et le sucre dans un grand saladier  
Verser la farine, la semoule et émietter la levure fraîche.  
Pétrir jusqu'à ce que la pâte soit souple et lisse

Diviser en 30 pâtons de 150g chacun et 30 pâtons de 75g  
Les bouler puis attendre 15min de détente  
Étaler et mettre sur une plaque

Couvrir avec un torchon légèrement humide  
Laisser lever (apprêt) 1h à 30°C

Asperger d'eau avec un spray ou un pinceau  
Cuire à 250°C pendant 8 minutes

# Poivrons confits

Pour 30 à 50 sandwiches

## INGREDIENTS

10 poivron

400 g de tomate pelée

2 oignons

1 cc de graines de cumin

1/2 cs d'origan séché

1/4 cc de piment de Cayenne

1/4 de botte de coriandre

Épluchez l'oignon, coupez-le en deux puis en fines lamelles. Lavez et coupez les poivrons. Faites chauffer une grande poêle à feu moyen/vif. Une fois chaude, déposez-y les graines de cumin et faites-les griller 1 min. en remuant de temps en temps. Versez ensuite de l'huile d'olive (1 cs pour 2 pers.) et déposez les lamelles d'oignon. Faites revenir à feu doux/moyen le temps de préparer la suite.

Ajoutez les poivrons à la poêle avec l'oignon et faites revenir 3 à 4 minutes.

Pendant ce temps... - Lavez, séchez et coupez finement la coriandre (feuilles et tiges fines, la moitié de la botte fournie pour 2 pers.). Mettez de côté.

Ajoutez alors à la poêle les tomates pelées et leur jus, un peu d'eau, les tiges de coriandre, l'origan séché, le piment de Cayenne, du sucre (1 cc pour 2 pers.), du sel et du poivre. À l'aide d'une spatule en bois, écrasez bien les tomates pelées puis mélangez le tout. Laissez cuire à feu moyen et avec un couvercle une trentaine de minutes environ, jusqu'à ce que le poivron soit cuit et bien compoté. Goûtez et ré-assaisonnez selon vos goûts.

# Falafel de lentilles

POUR 150 BOULETTES

2500g de lentilles corail  
une pointe de cuillère à café de bicarbonate de soude  
pincée de piment  
5 cuillère à café de sel  
5 oignons  
1 à 2 grands piments vert  
gingembre frais

Faire tremper les lentilles quelques heures

Egoutter et mixer avec e bicarbonate de soude, le piment et le sel jusqu'à obtention d'une pâte.

Faire frire

# Oignons & amandes caramélisés

## INGRÉDIENTS

100 g d'amandes entières sans peau  
1kg d'oignons  
1càc gingembre  
1càc cannelle  
50g de beurre  
2 càs de sucre

Emincer les oignons finement dans le sens de la longueur. Ajouter les épices.  
Les faire revenir dans la moitié du beurre à feu doux pendant minimum 45 minutes  
Ajouter les raisins secs.

Faire revenir les amandes dans du beurre jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

# Sauce poussière

## INGRÉDIENTS MAYONNAISE

500cl huile  
2 jaune d'oeuf  
3 càc de moutarde  
sel, poivre

## INGRÉDIENTS SAUCE

500g mayonnaise  
300g de yaourt grec  
2 à 3 càc de curcuma  
5 càc de harissa  
2 à 3 càs de paprika fumé  
1 oignon rouge émincé

Faire la mayonnaise : mettre dans un saladier le jaune d'oeuf, la moutarde et un càc d'huile, battre puis continuer à battre vigoureusement tout en ajoutant l'huile en petit filet.

Incorporer le yaourt grec et la harissa.

Ajouter tous les autres ingrédients.

# Oignons crispies

## INGRÉDIENTS

500g d'oignons rouges en tranches fines dans la longueur (pour avoir des cercles d'oignon.

Pour la pâte sèche :

1 tasse de farine de blé blanche

1 tasse de maizena

2 càc de bicarbonate de soude

2 càc d'ail en poudre

Poivre noir

2 càc paprika fumé

2 càc d'origan

Pour la pâte liquide :

2 tasse de farine de blé

1,5 tasse de lait

2 càc d'ail en poudre

1 càc de piment

Huile de friture

Mélanger dans deux saladiers différents les ingrédients des deux pâtes.

Tremper les pleurottes et les autres légumes dans la pâte liquide puis dans la pâte sèche.

Faire frire jusqu'à ce que ce soit bien doré.