

Kebab de
Faisan

par Matthieu Payet Godel

Mélanger l'huile, l'ail, le jus de citron, le paprika, le gingembre moulu le sel et le poivre.

Faire mariner les filets dans la sauce 2h.

Cuire en lamelles à feu vif.

Passer quelques minutes au four les pains.

Faire la sauce en mélangeant le yaourt, du jus de citron, de la coriandre, du paprika et de l'huile.

Étaler la sauce dans les pains, ajouter quelques lamelles d'oignons rouges, des lamelles de tomates et quelques pousses d'épinard et de la viande.

Kebab de
Faisan

par Matthieu Payet Godel

INGRÉDIENTS

4 Pains pita
500 g de filet de faisan
Pour la marinade
100 g d'huile d'olive
1 jus de citron jaune
1 gousse d'ail
Gingembre moulu
paprika

Pour la sauce
Paprika
Yaourt Grec
Coriandre
1 jus de citron jane
1 filet d'huile d'olive
1 oignon rouge
1 tomate
Quelques pousses d'épinard

USTENSILES

1 poêle