

**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