



DIFFICULTÉ

ORIGINE  
**GRÈCE**POUR  
**6**  
PERSONNESPRÉPARATION  
**1**  
HEURECUISSON  
**10**  
MINREPOS  
**1**  
HEURE

# PITA GYROS

| 6 PAINS PITA  
(VOIR P. 239)

| 1 TOMATE

| ½ OIGNON BLANC

| 12 FEUILLES DE LAITUE

| ½ CONCOMBRE

| 10 FEUILLES DE MENTHE

| 1 GOUSSE D'AIL

| 400 G DE YAOURT GREC

| HUILE D'OLIVE

| SEL

| POIVRE

## POUR LES BOULETTES

| 1 KG DE BŒUF HACHÉ

| 2 TRANCHES DE PAIN  
DE MIE

| 1 OIGNON

| 1 ÉCHALOTE

| 1 ŒUF

| 1 C. À C. DE PAPRIKA  
DOUX

| ½ C. À C. DE  
CORIANDRE MOULUE

| ½ C. À C. DE CUMIN

| 1 PINCÉE DE THYM SEC

| 1 C. À C. D'ORIGAN SEC

| 5 C. À S. D'HUILE  
D'OLIVE

| 2 BRANCHES DE  
ROMARIN

| 1 C. À C. DE SEL

| POIVRE DU MOULIN

**ENTRE ORIGINES GRECQUES ET VOYAGE DEPUIS LA TURQUIE, CETTE RECETTE DE VIANDE À LA BROCHE EST INCONTOURNABLE ET SOUVENT BON MARCHÉ.**

Préparez le pain pita comme indiqué p. 239, puis laissez reposer 1 h.

Lavez la tomate et coupez-la en fines lamelles. Épluchez et émincez l'oignon. Lavez et coupez la laitue en fine julienne. Lavez le concombre et la menthe. Coupez le concombre en petite brunoise et la menthe en julienne. Pelez puis hachez l'ail. Mélangez le tout avec le yaourt dans un bol et assaisonnez avec l'huile d'olive, le sel et le poivre. Réservez.

Préparez les boulettes de viande : imbitez le pain de mie d'eau, puis égouttez. Pelez l'oignon et l'échalote, hachez-les. Mélangez le pain avec la viande hachée, l'œuf, l'oignon, l'échalote, les épices et les herbes, le sel et du poivre. Formez une vingtaine de boulettes avec cette farce. Dans une poêle, faites chauffer un peu d'huile d'olive et faites cuire les boulettes 3 min de chaque côté. Réservez au chaud.

Farinez le plan de travail et déposez le pâton de pain pita. Formez 6 boules et étalez-les avec un rouleau à pâtisserie pour obtenir des disques de 22 cm de diamètre. Faites chauffer une poêle anti-adhérente à feu moyen. Déposez les pitas une par une et faites-les cuire à couvert 2 min par face, puis poursuivez la cuisson jusqu'à l'obtention d'une jolie coloration. Déposez chaque pita sur une feuille de papier sulfurisé et nappez-la de sauce yaourt. Répartissez les tomates, la salade et l'oignon sur les pitas, puis ajoutez les boulettes chaudes. Roulez chaque pita dans le papier sulfurisé pour former un cornet et dégustez.

**LA PITA ET LA VIANDE DOIVENT ÊTRE DÉGUSTÉES BIEN CHAUDES. SEULES LA SALADE ET LA SAUCE SONT FROIDES. SERVEZ AVEC UN BON VERRE D'OUZO FRAIS !**

ASTUCES DU CHEF  
• DENNY IMBROISI •

DIFFICULTÉ  
🍳🍳🍳

ORIGINE  
**ESPAGNE**

POUR  
**6**  
PERSONNES

PRÉPARATION  
**15**  
MIN

CUISSON  
**35** À **40**  
MIN

# TORTILLA DE PATATAS

- | 500 G DE POMMES DE TERRE
- | 1 OIGNON JAUNE
- | 8 ŒUFS ENTIERS
- | 6 C. À S. D'HUILE D'OLIVE
- | 1 C. À C. DE PAPIKA
- | SEL
- | POIVRE

**CETTE OMELETTE GARNIE DE POMMES DE TERRE EST TYPIQUEMENT ESPAGNOLE. C'EST UNE DES TAPAS LES PLUS RÉPANDUES, MAIS ELLE PEUT AUSSI ÊTRE SERVIE COMME PLAT, ACCOMPAGNÉE D'UNE SALADE FRAÎCHE.**

Pelez l'oignon, émincez-le finement et faites-le suer dans une sauteuse anti-adhérente avec l'huile d'olive à feu moyen pendant 4 min.

Épluchez les pommes de terre et coupez-les en tranches de 0,5 cm. Ajoutez-les aux oignons dans la sauteuse. Faites-les cuire à feu doux environ 25 à 30 min pour les faire confire lentement.

Dans un cul-de-poule, cassez les œufs et battez-les avec le paprika, du sel et du poivre.

Versez les œufs battus dans la sauteuse et laissez cuire à feu très doux, à couvert, pendant 10 min. Ôtez le couvercle et vérifiez que la partie supérieure de la tortilla est un peu ferme, puis retournez-la sur une assiette plate. Remettez ensuite la tortilla renversée dans la sauteuse. Augmentez légèrement la source de chaleur pour la faire dorer. Dégustez-la chaude!

**PENSEZ À BIEN HUILER LA SAUTEUSE POUR QUE LES OIGNONS ET LES ŒUFS N'ACCROCHENT PAS. AIDEZ-VOUS D'UNE MARYSE POUR DÉCOLLER LES PAROIS DE LA TORTILLA.**

ASTUCES DU CHEF • ISIDORE IMBROINI • DENNY

