

Wraps Grillés d'Agneau à l'Orientale

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 20 min

Ingrédients:

- AGNEAU	450g (gigot)
- COURGETTE(S)	1
- OIGNON(S)	1
- POIS CHICHES	50-75g
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- HUILE D'OLIVE	2-3 c à soupe
- CITRON(S)	1 c à soupe de jus
- RAS-EL-HANOUT (ÉPICES)	2 c à café
- PAPRIKA	
- TOMATE(S)	1
- CONCENTRÉ DE TOMATES	2 noix
- FROMAGE FRAIS	3-4 c à soupe
- WRAPS (OU TORTILLAS)	4 gras
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Emincez l'oignon.
- Coupez la courgette en dés.
- Pelez et émincez les gousses d'ail.
- Egouttez et rincez les pois-chiche.
- Coupez l'agneau en morceaux.
- Faites-les mariner 30 minutes dans 2 c à soupe d'huile avec le jus de citron, la moitié du ras-el-hanout, la moitié de l'ail, sel et poivre.
- Faites revenir dans un faitout les morceaux d'agneau avec de l'huile chaude. Saupoudrez avec un peu de paprika en fin de cuisson. Réservez sur une assiette.
- Dans le même faitout, faites alors rissoler les oignons avec les dés de courgettes. Assaisonnez avec le reste d'ail et de ras-el-hanout. Salez et poivrez.
- Intégrez ensuite les pois-chiche, la tomate pelée et concassée puis le concentré de tomates.
- Poursuivez la cuisson doucement pendant 10-15 minutes environ. La sauce doit être épaisse.
- Ajoutez enfin les morceaux d'agneau à la sauce.
- Rectifiez l'assaisonnement. Laissez complètement refroidir.
- Nappez les wraps avec un peu de fromage frais puis répartissez un peu d'agneau à l'orientale froid.
- Fermez bien les bords et roulez-le bien serré.
- Huile un peu l'extérieur des chaussons.
- Passez les wraps au grill à viande pendant 8-10 minutes environ.

Remarque:

Accompagnez d'une salade.