

Kebab de Viande Hachée au Tzatziki

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- Filet Américain	350g
- Oignons	½
- Gousses d'Ail	1
- Paprika	1 c à café
- Cumin en Poudre	¼ c à café
- Crème Fraîche	1 c à soupe
- Chapelure	1 c à soupe
- Pain Pita	2 grands
- Tzatziki	60g
- Yaourt	60g nature
- Aneth	
- Féta (Fromage Grecque)	50g
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Emincez finement l'oignon et l'ail.
- Dans un bol, mélangez la viande hachée avec l'oignon, l'ail, le paprika, le cumin, la crème fraîche, la chapelure, sel et poivre.
- Mélangez le tzatziki avec le yaourt nature dans un bol. Ajoutez un peu d'aneth.
- Faites griller le tout dans une poêle chaude avec un peu de matière grasse.
- Réchauffez et grillez légèrement les pains pitas au grille-pain.
- Ouvrez les pains pitas et garnissez-les avec du tzatziki au yaourt et de la viande hachée épicée.
- Ajoutez de la féta et terminez par une couche de tzatziki-yaourt.

