

Agneau et Salade à la Menthe en Pain Pita

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingédients:

- HACHIS D'AGNEAU	1 kg
- PERSIL	2 c à soupe
- MENTHE FRAICHE	25 feuilles
- OIGNON(S)	1
- AIL EN POUDRE	un peu
- OEUF(S)	1
- SAMBAL OELEK	1 c à café
- CHAPELURE	un peu
- SEL	
- POIVRE	

Pour la salade :

- TOMATE(S)	3 petites olivettes
- OIGNON(S) ROUGE(S)	1
- MENTHE FRAICHE	20 feuilles
- YOGORETTE (VINAIGRETTE)	
- PARMESAN EN COPEAUX	
- SALADE(S) DE CHENE	1
- PAIN PITA	4

Recette:

- Hachez finement l'oignon, ainsi que la menthe.
- Dans un saladier, mélangez le hachis d'agneau, d'oignon, la menthe, l'ail en poudre, le persil, la sauce aux piments et l'œuf. Ajoutez de la chapelure pour la consistance.
- Façonnez de petits palets (8 au moins).
- Préchauffez le four à 160°C. Emballez les pitas dans du papier aluminium.
- Pour la salade à la menthe, nettoyez la salade, placez-la dans un grand plat. Ajoutez les tomates coupées en quartiers, l'oignon rouge coupé en rondelles, la menthe ciselée et les copeaux de parmesan. Salez et poivrez. Ajoutez la yogorette selon votre goût. Mélangez bien.
- Dans une poêle, faites griller les palets d'agneau à la menthe dans du beurre chaud.
- Placez les pita au four 5 à 6 minutes.
- Servez les palets d'agneau dans une pita coupée en deux accompagnés de salade.

