

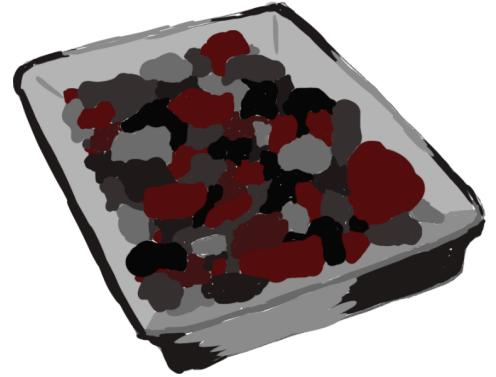
AYDIN'S TRAY KEBAB

Kebabs traditionnels à la viande et aux légumes

 60 minutes

INGRÉDIENTS

- Épaule d'agneau (morceaux gras) ou viande hachée
- Piments poblano ou capello
- Oignon espagnol haché
- Persil
- 2 tomates
- 3 gousses d'ail (ou autant que vous en voulez)
- Piments shishito ou siribinha (pour la garniture)
- Sel casher (pas de sel de table)
- Piment urfa (un poivre moulu fumé)



OUTILS PARTICULIERS

- Moule à gâteau en aluminium rond et peu profond ou plat à cuisson en fonte (en métal, rond et peu profond, et allant au four)
- Couteau à kebab traditionnel (gros couteau à lame courbée)

ÉTAPES

1. Couper la viande en petits dés, à moins qu'elle soit déjà hachée.
2. Hacher finement l'ail et les légumes.
3. Réduire une tomate en purée et assaisonner avec le piment urfa et le sel.
4. Incorporer la viande aux légumes émincés et bien mélanger le tout en hachant davantage et en pliant le mélange jusqu'à ce que tous les ingrédients soient broyés.
5. Assaisonner le mélange avec le piment urfa et continuer de mélanger et de hacher.
6. Graisser le plat à cuisson avec de l'huile d'olive.
7. Pétrir manuellement le mélange pour former une boule de la taille d'une main; placer cette boule dans le plat et l'écraser, en étalant le mélange pour remplir tout le fond du plat. Ne pas surcharger le plat : le remplir environ aux 2/3.
8. À l'aide d'un petit couteau, éloigner le mélange des parois du plat, puis entailler la masse pour former quatre triangles, comme une pizza coupée en quatre pointes. Cela permettra la formation de portions individuelles pendant la cuisson.
9. Verser de la purée de tomates sur le mélange, juste assez pour le couvrir.

10. Couper les tomates en quartiers et les placer tout autour du mélange. Déposer les piments shishito entiers sur le dessus.
11. Assaisonner le tout avec le sel.
12. Préchauffer le four en plaçant (facultatif) une pierre à pizza ou des pierres dans une plaque à cuisson sur la grille située sous celle sur laquelle sera déposé le plat de kebabs. Vaporiser de l'eau sur les pierres chaudes, le cas échéant, pour créer de la vapeur dans le four pendant la cuisson.
13. Cuire jusqu'à ce que la viande soit dorée sur le dessus. Lorsque la viande est cuite, allumer l'élément du haut (broil) un moment pour donner une belle couleur sur le dessus du plat.
14. Servir avec du pain plat ou du pain naan.