



Agneau ^{Agneau} à la grecque



2h15 **30 min** **30 min** **1h15** **696**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la marinade

- 1 Peler et ciseler l'oignon, peler et hacher l'ail. Presser le jus de citron. Couper le piment en rondelles.
- 2 Désosser l'épaule d'agneau, la faire mariner dans un saladier avec l'oignon, l'ail, le piment, le thym et le romarin effeuillés.
- 3 Arroser d'huile d'olive, de jus de citron. Assaisonner avec le sel et le poivre.
- 4 Couvrir avec un film alimentaire, laisser mariner pendant 1h au réfrigérateur.

Étape 2

Préparation des pitas

- 1 Délayer la levure dans l'eau tiède avec le sucre. Laisser reposer ainsi pendant 15 minutes.
- 2 Dans un saladier, mélanger la farine, le sel et la levure. Mélanger avec une cuillère en bois, puis pétrir pendant 5 minutes à la main.
- 3 Recouvrir la boule de pâte avec du film alimentaire, laisser reposer pendant une heure à température ambiante.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour l'agneau

800 g **Epaule(s) d'agneau**

Ingrédients pour la marinade

3 branche(s) **Romarin**
3 branche(s) **Thym**
2 **Gousse(s) d'ail**
1 **Citron(s)**
1 **Oignon(s) rouge(s)**
10 cl **Huile d'olive**
1 **Piment(s)**
1 **Sel**
1 **Poivre noir**

Ingrédients pour les pitas

250 g **Farine**
5 g **Levure de boulanger**
0.5 c. à café **Sel**
0.5 c. à café **Sucre**
semoule
15 cl **Eau**

- 4** Diviser la pâte en autant de portions que de convives. Les étaler au rouleau à pâtisserie, sur une épaisseur d'environ 5 mm.
- 5** Faire chauffer une poêle. Mettre les pitas à dorer à sec, pendant 2 minutes sur chaque face. Réserver sur une assiette.

Ingrédients pour la garniture

1 pot(s) **Yaourt à la grecque**
40 g **Feta**

Étape 3

Cuisson de la viande

- 1** Mettre un grill à chauffer sur feu vif. Ajouter la viande, la faire griller sur ses deux faces. Baisser légèrement le feu et laisser cuire pendant 20 minutes.
- 2** Enfermer l'agneau dans du papier aluminium, le laisser reposer pour que le jus se répartisse bien dans la chair.

Étape 4

Finalisation

- 1** Déposer une pita sur chaque assiette.
- 2** Etaler une cuillerée à soupe de yaourt sur chaque pita.
- 3** Couper l'agneau en lamelles et les déposer sur la pita. Arroser de jus de marinade et d'un peu de feta émietlée.