

Chawarma au poulet “fait maison”



TOUTES NOS ASTUCES POUR CUISINER SAINEMENT AVEC LES ÉPICES REEN !



Temps Total : 25 min

Préparation : 20 min

Cuisson : 5 min

[Voir le site](#)

Ingrédients

Pour 4 personnes

Pour la sauce au fromage blanc

- 250 g de fromage blanc
- 1 gousse d’ail hachée
- ¼ d’un bouquet de coriandre ou persil ciselé
- 1 cs de moutarde
- 1 cs du mélange [Sauce](#)
- 2 cs de jus de citron
- 4 cs d’huile d’olive
- Une pincée de sel fin
- Une pincée de poivre

Pour la salade de crudités

- ½ poivron rouge coupé en fine julienne

La Petite Histoire

Le Chawarma est un sandwich libanais à base d’émincé de viande ou de poulet mariné avec des épices. Quel est le rapport avec la cuisine sénégalaise ? C’est simple, on trouve ce sandwich dans tous les fast-foods sénégalais et aussi dans les cuisines faites maison. Il a été importé par les libanais qui sont venus faire du commerce au Sénégal. Il s’est imposé petit à petit dans le paysage culinaire sénégalais.

Dans cette recette, j’utilise les mélanges [Sauce](#) et [Kébab](#). J’ai imaginé le mélange [Kébab](#) pour agrémenter tous les plats à base d’émincés de viande ou de volailles. Laissez-vous emporter par ce bon mélange à base de coriandre, cumin, origan, etc., facile d’utilisation et au goût prononcé.

... *Épicément Jeanne*

- ½ poivron verts coupé en fine julienne
- ½ poivron orange ou jaune coupé en fine julienne
- ½ oignon rouge (ou blanc) coupé en fine julienne
- 2 piments verts coupés en fine julienne
- ¼ de bouquet de persil ou coriandre ciselé

Pour la marinade du poulet

- 2 cs d'huile d'olive
- 2 cs de jus citron
- 1 petit oignon haché
- ½ gousse d'ail hachée
- 2 cs du mélange [Kébab](#)
- 1 cs de moutarde
- Une pincée de fleur de sel

Préparation

Poulet et Marinade

- Dans un bol, mélanger tous les ingrédients pour la marinade jusqu'à obtenir une texture homogène
- Émincer le poulet, l'ajouter dans la marinade et bien mélanger le tout
- Laisser reposer au moins 30 min

Salade De Crudités

- Dans un bol, mélanger tous les ingrédients pour la salade de crudités et réserver au frais

Sauce Au Fromage Blanc

- Dans un autre bol, mélanger tous les ingrédients pour la sauce au fromage blanc et réserver au frais

Cuisson

- Chauffer 2 cs d'huile d'olive dans une poêle ou un wok
- Faire revenir le poulet jusqu'à ce qu'il soit bien doré
- Ajuster l'assaisonnement et vérifier la cuisson
- Ça y est, c'est prêt !

Accompagnement

- Sauce au fromage blanc (recette dans la rubrique des petites sauces)

Autres accompagnements possibles :

- Sauce moutarde Saf Té Nekh (recette dans la rubrique des petites sauces)
- Sauce crudités (recette dans la rubrique des petites sauces)
- Hommous

Service

- Étaler la sauce de votre choix sur la galette.
- Disposer la salade de crudités
- Déposer la viande
- Ajouter encore de la sauce (facultatif)
- Plier le tout et déguster