

## Adanas kebab

### Ingrédients pour 6 personnes :

- 500g de veau haché
- 500g d'agneau haché
- 6 gousses d'ail
- 1 petite botte de persil
- 1 petite botte de coriandre
- 2 poivrons rouges
- 1 à 2 c.à.s. de Tabasco
- 4 c.à.c. de cumin
- 2 jaunes d'œuf
- Sel et un peu d'huile d'olive

*Accompagnement : 2 piments verts frais et une tomate par personne + boulghour + oignon rouge (facultatif) ; Eventuellement de la sauce Kebab ou du yaourt bulgare ou grec.*

*Hacher l'ail, le persil, la coriandre et les poivrons en tout petits morceaux et les mettre dans un saladier.*

*Ajouter la viande hachée et mélanger avec les doigts. Ajouter les jaunes d'œuf, le Tabasco, le cumin et le sel.*

*Bien homogénéiser.*

*Remarque : le mélange peut se faire au robot mais les Adanas seront plus compactes.*

*Former de petits saucisses (10 à 15cm) et les faire cuire soit à la poêle à feu vif de chaque côté soit au four en chaleur tournante à 200°C sur du papier sulfurisé.*

*D'autre part, mettre sur une feuille de papier sulfurisé, disposer les tomates coupées en deux, les piments verts, les arroser d'un filet d'huile d'olive et les mettre à « grill moyen » quelques minutes.*

*Faire cuire le boulghour.*

*Disposer dans l'assiette : un dôme de boulghour, deux Adanas, les piments, la tomate et le yaourt.*

*Accord met et vin : un rosé de Provence ou de l'Hérault, un pinot gris ou un Minerois en rouge. Vous pouvez aussi opter pour un Boulaouane mais rares sont ceux qui sont bons ... Plus le plat est épicé plus l'accord est difficile.*