

## RECETTE MINI-BROCHE KEBAB

Merci à kebab-frites.com pour cette recette que je relaye avec très grand plaisir !

- un hachoir à viande (facultatif)
- une boîte de conserve vide et propre
- un chalumeau
- une sonde-thermomètre

Les ingrédients :

- 500g blanc de poulet ou dinde ( pour moi ) normalement c'est de la poitrine d'agneau.
- un oignon
- deux gousses d'ail
- 2.5g du cumin
- 2.5g de coriandre
- 7.5g de sel
- 100g de chapelure
- poivre
- clou de girofle

Méthode de travail :

- 1/ Couper vos blancs de poulet, afin d'obtenir une viande hachée.
- 2/ Ajoutez ensuite la chapelure, le sel, le cumin et la coriandre, les 2 gousses d'ail râpées, l'oignon blanc émincé, un peu de poivre, et un clou de girofle râpé.
- 3/ Mélangez bien la mixture à l'aide d'une spatule, puis une fois bien homogène, étalez-là sur une plaque à pâtisserie.
- 4/ Mettez la plaque au frigo jusqu'à ce qu'elle soit bien refroidie.  
Cette étape est nécessaire, afin que la graisse d'agneau ne fonde pas au fur et à mesure qu'on la travaille.
- 5/ Formez plusieurs petites galettes rondes, et plates, de la taille de votre boîte de conserve, jusqu'à ce que vous n'avez plus de mixture.
- 6/ Préparez votre boîte de conserve, en y mettant 2 couches de film alimentaire, assez grandes pour pouvoir recouvrir la viande nune fois celle-ci à l'intérieur.
- 7/ Mettez vos galettes de viande une à une dans votre boîte, très délicatement, les unes au dessus des autres, exactement comme les kebabiens montent leurs broches. Pressez bien, afin de ne pas laisse d'air entre les couches.
- 8/ Une fois votre boîte remplie, repliez le film alimentaire par dessus la dernière galette de viande, afin de bien hermétiser le tout.
- 9/ Placez votre boîte de conserve dans un bain-marie, et mettez au four, en cuisson lente à 150°C. Laissez cuire une heure et trente minutes environ.

10/ A l'aide de votre sonde thermomètre, vérifiez la température et retirez du four dès que le coeur de la broche atteint les 75°C.

11/ Laissez reposer 15 minutes à température ambiante, puis démoulez délicatement votre bloc de viande.

12/ Après avoir retiré le film alimentaire, plantez une pique (ou une fourchette) au milieu de votre mini-broche, et faites-la griller au chalumeau, en la tournant verticalement, comme dans votre snack kebab préféré...

Voilà, les odeurs d'agneau grillé commencent à envahir votre cuisine, il ne vous reste plus qu'à trancher de fines lamelles, afin de garnir votre kebab maison !