



# KEBAB REVISITÉ AUX PLEUROTES



## INGRÉDIENTS

- 2 pain pita ou pain à kebab
- 100 g de yaourt nature
- 2 têtes d'ail ou de l'ail semoule
- 400 g de pleurotes
- Du citron confit ou bien du jus de citron
- Huile d'olive
- ½ oignon rouge
- 1 CC de paprika fumé, 1 CC de Thym, 1 CC de coriandre moulue (ou toutes autres épices de votre choix)
- Sel, poivre
- Salade verte

## LE PETIT +

*Pour encore + de fraîcheur :  
ajouter des rondelles de  
concombre*



2 personnes



20 min de cuisson

## PRÉPARATION

Préchauffer le four à 200 degrés

### Préparation des pleurotes

- Effilochez les pleurotes
- Pour la marinade : mélanger dans un bol 2 cuillères à soupe d'huile d'olive avec 1 tête d'ail haché (ou bien l'ail semoule), les épices, du sel et du poivre
- Dans un plat allant au four, mettez vos pleurotes effilochés et ajoutez la marinade par-dessus
- Bien mélanger et enfourner pendant environ 20 minutes jusqu'à ce que les pleurotes caramélisent

### Préparation de la sauce blanche

- Mélanger le yaourt avec le citron confit haché ou bien du jus de citron, la gousse d'ail haché ou bien de l'ail semoule, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, du sel et du poivre

### Dressage

- Toaster les pains
- Les garnir avec les pleurotes, la sauce blanche, de la salade et de l'oignon rouge émincé