

DÉLICIEUSE PIZZA TURQUE

LAHMACUN



Une recette du Moyen-Orient pour commencer le mois : le lahmacun, une spécialité turque et un classique gourmand de la cuisine de Sally. Elle propose une recette avec une pâte moelleuse bien levée, garnie de viande hachée épicée et de bons légumes, un plat délicieux et facile à préparer.

INGRÉDIENTS

Pour la pâte

- » 42 g de levure
- » 2 c. à c. de sucre
- » 500 g d'eau
- » 1000 g de farine
- » 2 c. à c. de sel
- » 6 c. à s. d'huile d'olive

Pour la garniture

- » 5 tomates
- » 3 oignons (de taille moyenne)
- » 3 poivrons verts allongés (forts ou doux)
- » 1/2 bouquet de persil (lisse)
- » 700 g de viande hachée (bœuf)
- » 2 c. à s. de concentré de tomates
- » 1/2 c. à c. de piment

- » 1/2 c. à c. de poivre
- » 1 c. à c. de menthe séchée
- » 1 c. à c. d'origan
- » 2 c. à c. de sel

Pour la salade

- » 4 carottes
- » 1 chou rouge
- » 500 g de tomates cocktail
- » 6 cœurs de Romaine
- » 1 oignon rouge
- » 2 citrons (jus)
- » 3 c. à s. d'huile d'olive
- » 1/2 c. à c. de sel
- » 1/4 c. à c. de poivre



PRÉPARATION:

- 01. Pâte :** Diluer la levure dans de l'eau avec du sucre et mélanger. Ajouter le reste des ingrédients et pétrir pendant 5 à 8 minutes jusqu'à obtenir une pâte lisse et moelleuse. Former une boule, déposer la pâte dans un saladier et arroser de spray de cuisson. Laisser ensuite lever la pâte dans un endroit chaud pendant au moins 60 minutes.
- 02. Garniture :** Plonger les tomates 5 minutes dans l'eau bouillante puis les peler. Émincer les tomates, les oignons et les poivrons et hacher le persil. Bien mélanger avec le reste des ingrédients jusqu'à obtenir une farce bien homogène.
- 03. Former les lahmacun :** Diviser la pâte en petites boules de 80 g chacune. Abaisser la pâte jusqu'à obtenir une pizza de 20 à 25 cm de diamètre. Déposer environ 2 cuillères à soupe de farce et l'étaler sur la pâte aplatie.
- 04. Cuire dans la poêle :** Il est préférable de cuire les lahmacun dans une poêle : la chauffer à feu moyen et déposer la pizza. Couvrir et laisser cuire pendant environ 3 à 4 minutes. Le dessous de la pizza doit être légèrement doré et la farce bien cuite. Empiler les lahmacun dans un récipient fermé pour qu'ils ramollissent afin de pouvoir les rouler plus facilement plus tard.
- 05. Cuire au four :** Faire cuire les lahmacun l'un après l'autre sur une plaque à 240 °C (voûte/sole) pendant 4 à 5 minutes sur le rail du bas.
- 06. Servir :** Couper les légumes en petits morceaux et presser les citrons. Verser le jus de citron et l'huile d'olive, saler et poivrer. Ajouter la salade sur les lahmacun et les rouler.

C'EST PRÊT !