

Garnitures pour Dürüms

Dürüms Poulet légumes

Ingrédients pour 14 Durums

Ingrédients :

- 14 galettes
- 1,5 kg d'escalope de poulet
- 2 cornes de bœuf
- 2 oignons
- 3 tomates
- Sel
- Poivre
- Piment concassé
- De l'huile (pour faire revenir les oignons et les cornes de bœuf)

Pour dorer les durums :

- 1 œuf
- 3 c.a.s de lait

Préparation:

- Préchauffer le four à 200°C
- Dans un poêle faire suer les oignons émincés, les rondelles de cornes de bœuf.
- Ajouter les escalopes de poulet coupées en dé, et mélanger le tout
- Ajouter les tomates coupées en tranche.
- Saler, poivrer ajouter selon vos envies du piment concassé. Laisser mijoter jusqu'à ce que la viande absorbe bien le jus des tomates.
- Prendre une galette, y déposer de la farce enrouler une fois, plier les rebords vers l'intérieur et continuer en enrouler. Déposer votre durum dans le plat qui ira au four.
- Recommencer l'action pour toutes les galettes restantes.
- Dans une coupelle mélanger l'œuf et le lait, badigeonner les durums et les mettre au four lorsqu'ils sont bien dorés les retirer du four.

Fabrou 62

Dürüm Bœuf Crudités sauce tartare

Ingrédients pour 1 Durum

Ingrédients :

Bœuf mariné

- 150g de bœuf découpé en petit cube
- 4 Cuil. à soupe d'huile d'olive
- Sel/Poivre
- 1 Cuil. à café de chacune de ces épices : cumin/ paprika / raz el Hanout/ ail en poudre
- 1/2 Cuil. à café de gingembre (et oui c'est fort le gingembre)
- 1 Cuil. à café de persil

Sauce tartare maison

- 4 Cuil. à soupe de mayonnaise
- 2 gros cornichons (je conseille le bocal de Lidl)
- 1 échalote
- Sel/poivre
- 1 Cuil. à soupe de persil

Crudités

- Feuille de laitue
- Carotte râpée (facultatif)

Préparation :

- Préparer la marinade : couper le bœuf en petits morceaux, les déposer dans un saladier. Ajouter l'huile, les épices, puis filmer. Réserver au frais pendant 1h, voire juste le temps de préparer le reste pour aller plus vite.
- Préparer la sauce tartare en coupant finement les cornichons et l'échalote. Ajouter la mayonnaise, le sel, le poivre et le persil.
- Faire cuire le bœuf pendant 10min à la poêle.
- Réunir tous les ingrédients pour façonner les dürüm. Étaler la mayonnaise sur la galette, la salade, les carottes, la viande et enfin la sauce tartare. Refermer la galette (voir photo).
- C'est prêt ! A déguster froid ou réchauffé, servir avec du riz ou des frites.

Recette Burrito Turc – Dürüm

Ingrédients pour 4 Durum

Garniture :

- 500 g de viande kebab ou autre
- 4 belles feuilles de laitue
- 2 tomates
- 2 oignons rouges
- 1 bouquet de persil
- Épices : sumac, flocons de piment rouge
- Sel, poivre

Sauce cocktail:

- 5 cuillères à soupe de mayonnaise
- 5 cuillères à soupe de ketchup
- 1/2 pot de yogourt
- 2 cuillères à café de concentré de tomate
- 1 cuillère à café de sucre
- Quelques gouttes de jus de citron
- Sel, poivre

Préparation :

- Préparez la sauce cocktail en mélangeant ensemble la mayonnaise, le ketchup, le yaourt, le sucre, le concentré de tomate, le jus de citron, le sel et le poivre.
- Émincez les oignons et le persil, coupez en rondelles les tomates et coupez les feuilles de salade.
- Faites revenir quelques minutes dans un peu d'huile avec la viande de kebab et réservez.
- Prenez une galette et disposez au milieu des morceaux de salade, les rondelles de tomates, les oignons et la viande de kebab.
- Ajoutez la sauce cocktail, les épices, salez et poivrez.
- Rabattez un bord et enrroulez pour former un burrito.

Fabrou 62

Dürüm kebab à l'agneau

Ingrédients pour 4 Durum

- 1 Petite épaule d'agneau (1 kg)
- 200 g Yaourt grec
- 2 Tomates
- 1 Salade romaine
- 1 Oignon
- 2 Ciboules
- 2 gousses Ail
- 1 Citron
- 4 Brins de thym
- 1 Bouquet de persil plat
- 3 Cuil. à soupe Huile d'olive
- 1 Piment vert(facultatif)
- piment moulu
- Sel
- Poivre

Préparation :

Hachez l'oignon et mélangez-le avec l'ail pressé, le thym émietté, 1 cuil. à soupe d'huile, le jus d'1/2 citron, 2 pincées de piment et du poivre. Faites plusieurs incisions dans l'épaule d'agneau et enduisez-la de marinade. Placez au réfrigérateur pour 3 h au moins.

Sortez l'épaule du réfrigérateur 1 h avant de cuisiner. Salez et mettez-la dans un plat. Faites cuire au four préchauffé à 210 °C (th 7), 50 min. Laissez tiédir puis désossez-la et défaites la viande du bout des doigts.

Mélangez le yaourt grec avec un filet de jus de citron, le reste d'huile d'olive, les ciboules émincées, un peu de persil haché, du sel et du poivre.

Réchauffez la viande quelques minutes sous le gril du four. Réchauffez-les dürüms au micro-ondes et garnissez-les de salade émincée, fines tranches de tomates, feuilles de persil, piment haché, viande et sauce. Servez chaud. Vous pouvez l'accompagner de boulghour.

Dürüm au Saumon fumé

Ingrédients pour 4 Durum

- 4 belles tranches de saumon fumé
- Quelques feuilles de salade verte
- 4 Cuil. à soupe de crème fraîche épaisse
- Un trait de jus de citron
- Quelques brins de ciboulette
- Quelques baies roses
- Sel
- Poivre

Préparation :

Assaisonner la crème fraîche de sel fin et de poivre du moulin.
Ajouter la ciboulette finement taillée aux ciseaux et un trait de jus de citron.
Étaler une cuillerée à soupe de crème fraîche à la ciboulette avec le dos de la cuillère sur un dürüm.
Disposer sur le dessus les feuilles de salade verte débarrassées de leur côtes.
Étaler une fine couche de saumon fumé. Assaisonner avec quelques tours de poivre du moulin. Rouler le dürüm en forme de cône. Commencer par replier sur 2 cm environ le bas de la galette puis ramener le côté droit puis le gauche afin de donner une forme conique.
Dresser les wraps en cornets en feuille de bambou.
Décorer de quelques tiges de ciboulette et de baies roses légèrement écrasées.
Réserver au frais jusqu'au moment de la dégustation.

Fabrou 62