

Salade shawarma

Recette de Mi'hal Ansky

Ingrédients:

- 4 morceaux de poularde
- 1 tasse de riz blanc cuit
- 2 citrons
- 1 gros oignon rouge coupé en rondelles
- ½ bouquet de persil
- poivre vert fort
- sel



Ingrédients pour la marinade:

- 1 cuiller à café de curcuma
- 1 cuiller à café de paprika doux ou fort selon les goûts
- 1 cuiller à café de cumin
- 4 cuillers à soupe d'huile d'olive
- ½ cuiller à café de sel
- poivre noir

Préparation:

Placer les morceaux de poularde et tous les ingrédients pour la marinade dans un grand saladier, mettre au réfrigérateur et laisser au moins une demi-heure.

Extraire le jus des deux citrons et y faire mariner les rondelles d'oignons jusqu'à ce qu'elles ramollissent et que les oignons perdent leur goût piquant. Faire frire les morceaux de poularde dans une poêle jusqu'à ce que chaque côté prenne une belle couleur brunâtre. Les couper ensuite en lanières très fines.

Ajouter le persil, le poivre vert ainsi que le riz aux rondelles d'oignons macérant dans le jus de citron. Saler et mélanger. Répartir sur ce mélange les lanières de poularde qui doivent également s'imbiber du jus de citron.

Ce plat peut être mangé chaud ou froid.

