



Sandwich Donair maison

[RECETTES](#) - [REPAS](#) - [SANDWICHS](#) - [VIANDES](#)



NOMBRE DE PORTION : 4-6

TEMPS DE PRÉPARATION : 30 MIN

TEMPS DE CUISSON : 22-30 MIN

TEMPS DE REPOS : 1H

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

Viande à Donair :

- 500 grammes d'agneau ou de boeuf
- 1 oignon jaune moyen, réduit en purée
- 2 c. soupe de yogourt grec nature
- 1 c. soupe d'huile d'olive
- 2 c. thé de poudre d'ail
- 2 c. thé de poudre d'oignon
- 1 c. thé de poivre de cayenne
- 1 c. thé d'origan séché
- 1 c. thé de sel
- 1/2 c. thé de poivre
- Si désiré, 1 c. thé de cumin (non traditionnel)

Sauce Donair :

- 2/3 tasse de lait condensé sucré
- 1/4 tasse de vinaigre blanc
- 1 c. thé de poudre d'ail
- Une pincée de sel

Garnitures :

- Pains pita
- Oignon rouge ou blanc, en fines lanières

- Tomates en petits dés
- Concombre en petits dés (non traditionnel)
- Laitue ciselée (non traditionnel)

Préparation

1. Mélanger dans un petit bol les ingrédients de la sauce Donair et laisser reposer au frigo pendant au moins une heure.
2. Préchauffer le four à 350 F .
3. Dans un bol, mélanger tous les ingrédients de la viande à Donair. Idéalement, le passer au robot pour obtenir une pâte lisse. Si vous n'avez pas de robot, mélanger à la main.
4. Diviser la viande en 2 portions et étaler une moitié sur une grande feuille de papier parchemin. Recouvrir d'une autre feuille de papier parchemin. À l'aide d'un rouleau à pâte, aplatir la viande le plus finement possible. En gardant les deux feuilles de papier parchemin, rouler le tout en rouleaux bien serrés. Recommencer pour l'autre moitié.
5. Déposer les deux rouleaux de viandes sur une grande plaque allant au four.
6. Cuire pendant 22 à 30 minutes ou jusqu'à ce que la viande soit bien cuite.
7. Pendant la cuisson de la viande, préparez vos garnitures.
8. Lorsque la viande sera cuite, dérouler et retirer la viande du papier parchemin.
9. Faites chauffer un peu vos pains pitas au four micro-ondes pour les rendre plus souples.
10. Garnir vos pitas de viande, de sauce Donair et des garnitures de votre choix.