

La popotte d'Eugénie

Rendez-vous dans ma cuisine



Wrap façon Kebab d'Agneau

Le 10 avril 2010

1

J'aime ses hasards qui font si bien les choses.
Ces impulsions qui font que l'on ose tenter ce qui pourtant nous semble étrange.
Ces invitations qui vous aident à sortir des sentiers battus.

Il y a quelques semaines, j'ai été sélectionnée avec 109 cuisinières & cuisiniers pour tester et mettre en valeur des préparations à base d'huiles essentielles alimentaires, distribuées par **Délices & Sens**.

J'ai d'abord été très heureuse, impatiente !

Puis le colis est arrivé, et avec lui le doute...

L'odeur ... très forte, le goût ... très présent, Monsieur Eugénie... très hostile.

Instinctivement c'est à l'agneau que j'associe ces saveurs. C'est comme une évidence.

Parfait ! Pâques n'est plus très loin, l'agneau n'est jamais loin en cette période.

Malgré tout, j'hésite à présenter une recette à base de ce mélange d'huiles essentielles en plat principal. Pâques est une fête importante à la maison. C'est l'occasion de réunir toute la famille, une fête attendue.



J'opte donc pour l'apéritif.

Au milieu des tomates d'amour & autres classiques, je propose de minis wrap façon Kebab, en oubliant de préciser le petit plus qui pourrait freiner certains.

Et là :

QUELLE SURPRISE !

Ce sont mes narines qui les premières découvrent cette bouchée à peine chaude.

Elles éveillent mon intérêt. Elles me questionnent.

Puis j'ose, je goûte, mes convives font de même et d'un coup tous les yeux se tournent vers moi.

Ils veulent comprendre.

Ils se régaleront, mais peinent à trouver ce que peut être ce petit plus, présent, mais subtil, long en bouche mais pas persistant de sorte de vous laisser apprécier vos autres mets.

Et moi ?

Et bien moi je me dis que du haut de mes 37 ans, il serait grand temps que j'OSE plus souvent !

Même Monsieur Eugénie est emballé et alors que je pensais que cela serait plus « difficile » pour les enfants, eux aussi aimés.

Pour tout dire, mes hommes m'ont même demandé de servir les restes du l'agneau à la cuillère en wrap pour le dîner 2 jours plus

tard et cette fois en VRAI version.

Alors n'hésitez plus et laissez vous tenter vous aussi, vous ne serez pas déçu(e).

*Cette recette vous a été proposée par La Popotte d'Eugénie
J'espère qu'elle vous réglera, merci pour votre visite et à très bientôt !*

Votre panier pour 6 wraps :

300 gr d'agneau
½ poivron rouge
½ poivron jaune
2 tomates
1 oignon rouge
1 yaourt brassé
½ bouquet de coriandre
6 galettes de blé
Sel & Poivre
6 gouttes de mélange « Shéhérazade »

2

Commencez par effilocheur votre agneau préalablement grillé & réservez-le.

Profitez que votre four soit encore chaud pour y laisser tiédir vos galettes tranquillement, déposées tout simplement sur une assiette.

Tranchez finement vos poivrons, votre oignon, ainsi que la tomate.

Effeuiliez votre coriandre.

Dans un petit saladier, versez votre yaourt, salez & poivrez à votre goût.

C'est prêt ! Ou presque.

Faites sauter dans une poêle antiadhésive, sans ajouter de matière grasse, votre effiloché afin de réchauffer et de le rendre croustillant.

Hors du feu ajoutez votre mélange d'huiles essentielles & mélanger intimement afin de bien répartir les saveurs.

Toutefois, si j'avais une critique à faire, c'est que je pense qu'en spray cela permettrait une répartition plus homogène. J'ai bien tenté de mélanger les huiles essentielles au yaourt, mais j'ai trouvé la répartition moins équilibrée, le yaourt étant déposé simplement d'un côté.

Sur une galette de blé déposez votre agneau parfumé, puis vos légumes, la coriandre et enfin un trait de yaourt. Roulez le tout.

Il ne vous reste plus qu'à servir et étonner vos amis !

J'ai hâte de tester de nouvelles recettes, et j'avoue que ma curiosité est titillée :

Pourquoi pas un dessert aux huiles essentielles ?

J'imagine déjà une base de fraises...
Miammmmmmm

Il ne manque plus que le soleil pour les faire mûrir !

Eugénie



*Cette recette vous a été proposée par La Popotte d'Eugénie
J'espère qu'elle vous réglera, merci pour votre visite et à très bientôt !*