

[Plats/Chawarma maison au poulet](#)

Nombre de personne
Durée de préparation
Difficulté 1

06
20 Minutes
Note

4/5 (4 votes)



Les ingrédients

6 pains libanais (galettes)

500 g de d'escalope de poulet

2 tomates

1 gousses d'ail

Quelques feuilles de salade

100 g de purée de sésame

50 ml de jus de citron

7 ml d'eau

sel

2 c.à.s d'huile Fleurial

1 c.à.s de vinaigre

sel, poivre

Préparation

Pelez et hachez l'ail.

Mélangez la purée de sésame, le jus de citron, l'ail, l'eau et le sel dans un bol.

Réservez au frais.

Lavez et essorez les feuilles de salade.

Nettoyez et coupez les tomates en fines rondelles.

Coupez le poulet en lamelles.

Faites chauffer 2 c.à.s d'huile Fleurial dans une poêle.

Faites revenir le poulet pendant 5 minutes.

Couvrez d'eau et laissez cuire à couvert pendant 10 minutes.

Salez et poivrez en fin de cuisson.

Etalez la sauce sur les pains libanais.

Répartissez le poulet, les rondelles de tomates et les feuilles de salade.

Roulez chaque pain sur lui-même en emprisonnant bien la garniture, pour former le chawarma.

Dégustez pendant que le poulet est encore chaud.