

Le Swiss Berber



Comment commencer?

Pour le poulet shawarma

- 2l d'eau
- 200gr d'oignon rouge
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à soupe d'herbes shawarma
- 0,5 l de bouillon de poulet ou de légumes
- 5-6 brins de thym
- 50 ml d'huile neutre

Préparation :

1. Dissoudre le sel dans l'eau.
2. Nettoyez et désossez le poulet, et laissez-le pendant 2 heures dans l'eau salée.
3. Egouttez le poulet, rincez-le soigneusement et séchez-le avec du papier absorbant.
4. Assaisonner avec les épices Shoarma et l'huile neutre.

5. Griller/faire frire uniquement le côté peau jusqu'à ce qu'il soit doré.
6. Coupez les oignons en tranches épaisses, hachez grossièrement l'ail et disposez le tout sur une plaque de cuisson.
7. Disposez les cuisses de poulet grillées sur les oignons et l'ail.
8. Saupoudrez de thym et versez le bouillon.
9. Fermez soigneusement la plaque avec du papier d'aluminium.
10. Faites cuire au four pendant 90 minutes à 150°C.
11. Laissez refroidir, retirez le thym et placez le tout sur une planche.
12. Coupez le poulet en lanières, hachez l'oignon et l'ail et mélangez bien.
13. A conserver au réfrigérateur.

Pour l'oignon sumac

- 200gr d'oignon rouge
- 2 cuillères à soupe de sel
- 50 ml de vinaigre Xeres
- 15gr de sumac
- 15 ml d'huile d'olive

Préparation :

1. Hachez l'oignon rouge et mettez-le dans un saladier.
2. Saupoudrez de sel et mélangez soigneusement.
3. Laissez reposer pendant 15 minutes pour que l'oignon devienne sucré.
4. Videz le liquide, couvrez d'eau froide et égouttez à nouveau.
5. Assaisonnez avec le sumac et le vinaigre de Xeres, et mélangez le tout à la main.
6. Ajoutez un filet d'huile d'olive.
7. Mettez tout dans un bocal propre. L'oignon peut être conservé jusqu'à 7 jours.

Build Your Croque

- 50gr l'Etivaz AOP
- 120gr de pain au levain
- 80gr de poulet shoarma
- 10gr d'oignon sumac

1. Disposer le mélange de poulet sur une tranche de pain au levain.
2. Disposez l'oignon mariné sur le poulet (environ une cuillerée).
3. Couvrir de 4 à 5 tranches de L'Etivaz AOP.
4. A réchauffer à la plancha ou au grill.