



## Kebab Kanarya

Kanarya Kebabi



½ kg. De viande de poulet en cube  
1 gros oignon  
3 poivrons vert  
2 tomates moyennes  
6 gousses d'ail  
3 cuillères à soupe d'huile d'olive  
1 cuillère à café de sel  
Pour la pâte ;  
2 pommes de terre moyennes  
1 œuf  
1 petit oignon  
1 cuillère à soupe de yogourt  
1 cuillère à soupe d'huile d'olive  
½ cuillère à café de flocons de piment rouge  
½ cuillère à café de poivre noir  
½ cuillère à café de bicarbonate de soude  
½ cuillère à café de sel  
De la farine tant que possible.  
Pour frire ;  
8 cuillères à soupe d'huile d'olive

- # Faites bouillir les pommes de terre, râpez puis prenez dans un bol de pétrissage. Rajoutez des oignons râpés, un œuf, du yaourt, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, du sel, du poivron noir et du flocon de piment rouge. Mélangez avec les bouts de doigts.
- # Rajoutez de la farine et de la carbonate puis mélangez. Puis rajoutez de la farine petit à petit pour obtenir une pâte mi-solide. Couvrez puis laissez reposer.
- # Pendant ce temps, mettez dans une casserole, 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, quand elle chauffe à moyenne température, rajoutez les oignons secs.
- # Quand l'oignon cuit, rajoutez les morceaux de poulet, et du piment coupé en gros. Faites cuire à haute température pendant 5 minutes.
- # Puis rajoutez les tomates coupés en petit carré et du sel. Fermez la casserole sans rajouter de l'eau puis laissez cuire à basse température pendant ½ heure.
- # Séparez la pâte reposé en 8 morceaux égale. Ouvrez sur une surface farinée à la taille d'une assiette de thé.
- # Mettez 1 cuillère à soupe d'huile d'olive dans une poêle, quand elle chauffe, placez les pâtes et faites cuire. Faites pareil pour les autres pâtes.
- # Au moment du service, mettez la pâte sur l'assiette, mettez du mélange de poulet au milieu, puis décorez selon votre volonté.

**N-B; Si vous utilisez de l'huile d'olive, la viande de poulet sera plus molle.**