

Shawarma aux pleurotes et oignons au sumac

½ c. à café de paprika fumé
½ c. à café de graines de cumin moulues
½ c. à café de graines de coriandre moulues
5 gousses d'ail, non pelées
5 oignons blancs, 4 pelés et coupés en 4, 1 pelé, coupé en 2 et en tranches très fines, pour servir
450 g de pleurotes
½ c. à café de curcuma moulu
250 g de yaourt nature épais
1 c. à café de sumac moulu
½ c. à café de flocons de piment rouge
Le zeste et le jus de 1 citron non traité
½ bouquet de persil (15 g), grossièrement haché
4 pains plats, pour servir
9 c. à soupe d'huile d'olive vierge extra
Sel de mer en flocons
½ c. à café de poivre en grains (type de la Jamaïque), moulu
Poivre noir fraîchement moulu

J'ai envie de ce shawarma tout le temps – le croustillant des pleurotes et des oignons grillés à côté du yaourt à l'oignon et à l'ail, un délice. Cette recette est pour moi une véritable célébration des oignons. Ils sont rôtis avec les champignons, mixés dans le yaourt déraisonnablement délicieux et recouverts d'une salade d'oignons au citron.

POUR 4 PERSONNES

Préparer le mélange d'épices

Dans un petit bol, mélangez ½ c. à café de paprika fumé, ½ c. à café de graines de cumin moulues, ½ c. à café de graines de coriandre moulues, ½ c. à café de poivre en grains moulu et 4 c. à soupe d'huile d'olive vierge extra avec 1 bonne pincée de sel de mer en flocons et de poivre noir fraîchement moulu pour former une pâte souple.

Rôtir les oignons

Préchauffez le four à 200 °C ou 180 °C, chaleur tournante. Écrasez légèrement 5 gousses d'ail non pelées avec le dos d'un couteau. Mettez 4 oignons blancs pelés et coupés en 4, l'ail et l'huile épicée précédente sur une grande plaque à four à bords bas et mélangez-les jusqu'à ce que les oignons et l'ail soient uniformément enrobés. Faites rôtir au four 30 min jusqu'à ce que les oignons soient légèrement grillés et ramollis.

Ajouter les pleurotes

Déchirez 450 g de pleurotes en morceaux grossiers de la taille d'une bouchée. Retirez la moitié des oignons ainsi que toutes les gousses d'ail du four et mettez-les dans un bol, puis réservez. Ajoutez les pleurotes à la plaque à four avec le reste des oignons et mélangez le tout pour que les champignons soient bien enrobés, en ajoutant un peu d'huile si nécessaire.

Remettez au four pendant 25 min supplémentaires, jusqu'à ce que les champignons soient croustillants et dorés et que les oignons soient légèrement grillés et très tendres.

Préparer le yaourt à l'oignon

Pendant ce temps, mettez les oignons réservés dans un robot ou un mixeur. Pressez la chair de l'ail pour le débarrasser de ses pelures, jetez-les et ajoutez la chair. Ajoutez 4 c. à soupe d'huile d'olive vierge extra, ½ c. à café de curcuma moulu, 250 g de yaourt nature épais et 1 pincée de sel de mer en flocons. Mixez jusqu'à obtention d'un mélange semi-lisse.

Préparer la salade d'oignon

Dans un bol, mélangez 1 oignon blanc pelé, coupé en 2 et en tranches très fines avec 1 c. à café de sumac moulu, ½ c. à café de flocons de piment rouge, le zeste et le jus de 1 citron non traité, ½ bouquet de persil grossièrement haché, 1 c. à soupe d'huile d'olive vierge extra et 1 pincée de sel de mer en flocons et de poivre noir fraîchement moulu.

Servir

Réchauffez 4 pains plats et garnissez-les de yaourt, de salade d'oignon au citron, puis de pleurotes.

