

Lahmadjoun

Pour la pâte

- 500 g de farine
- 30 g de levure de boulanger
- 1 pincée de sucre
- 2 pincées de sel
- 1 filet d'huile d'olive

Pour la garniture

- 500 g de viande hachée (bœuf un peu gras ou épaule d'agneau)
- 1 gros oignon
- 1 poivron vert
- 1 poivron rouge
- 2 tomates fraîches
- 1 c. à soupe de concentré de tomates
- 2 pincées de cumin
- 1 bouquet de persil plat
- 1 filet d'huile d'olive

Mélangez la farine avec la levure de boulanger dissoute dans un verre d'eau tempérée (environ 20 cl). Incorporez peu à peu l'huile d'olive, le sel et le sucre puis pétrissez longuement cette pâte qui doit être souple. Le plus important dans la confection des lahmadjouns est la longue levée de la pâte, alors n'hésitez pas à confectionner la pâte le matin pour cuire les pizzas le soir.

Pendant ce temps, préparez la garniture. Dans un saladier, mélangez l'oignon, haché très fin comme le poivron vert et poivron rouge. Arrosez d'huile d'olive.

Ajoutez la viande hachée, le concentré de tomates et remuez. Incorporez les tomates coupées en petits dés, assaisonnez de sel, de poivre et de cumin. Parsemez de persil plat haché très fin pour terminer.



Façonnez des disques de pâte de la taille d'une clémentine puis étalez finement la pâte pour obtenir des disques de 15 cm de diamètre environ. Étalez une couche fine de garniture de viande à la tomate puis enfournez les lahmadjouns une dizaine de minutes à 220°C. Pour les conserver, empilez-les, côté viande contre côté viande, et réchauffez-les au four, enveloppées dans du papier aluminium. Vous pouvez aussi les faire réchauffer sur les braises douces du barbecue.

