

# PITAS KIBBÉ

## **Pita**

500 g de farine  
1 c. à c. de sel  
1 c. à c. de sucre  
1 c. à c. de levure de boulanger sèche  
150 ml d'eau tiède  
huile d'olive

## **Kibbé**

5 c. à s. de haricots blancs cuits  
10 c. à s. de pois chiches cuits  
1 c. à c. de cumin  
1 c. à c. de coriandre moulue  
sel-poivre  
huile d'olive  
piment

## **Garniture**

10 c. à s. de haricots blancs cuits  
5 c. à s. de pois chiches cuits  
1 tomate coupée en petits dés  
gingembre frais râpé  
sel-poivre  
vinaigrette  
1 bouquet de menthe  
1 bouquet de ciboulette

Délayer la levure et la moitié du sucre dans 1 dl d'eau tiède. Laisser reposer quelques instants. Placer la farine, le sel et le reste du sucre dans une terrine, y faire un puits et verser le liquide. Ajouter 2 c. à s. d'huile d'olive. Pétrir le tout jusqu'à obtenir une pâte lisse et élastique, en ajoutant peu à peu l'eau nécessaire. Couvrir la pâte d'un torchon propre et la placer dans un endroit tiède.

Mixer les ingrédients des boulettes puis les faire roussir dans une poêle avec un peu d'huile. Laisser refroidir, puis piquer les boulettes sur des bâtonnets de bois.

Hacher menu la ciboulette et les feuilles de menthe, mélanger tous les ingrédients de la garniture et placer au frais.

Quand la pâte a doublé de volume, la couper en 12 boules et étendre chacune d'entre elles au rouleau à pâtisserie en des cercles de 12 cm de diamètre. Les ranger au fur et à mesure sur la plaque à pâtisserie huilée.

Préchauffer le four à 200°, enfourner à mi-hauteur les pains pitas huilés, et au-dessus, les brochettes kibbé.

Servir les pitas tièdes, garnies de salade de haricots et accompagnées d'une brochette kibbé.