

## BURGER DE BŒUF FAÇON KEBAB

10  
min

Préparation

5  
min

Cuisson

### Préparation:

- 1- Taillez les tomates et les oignons rouges en rondelles.
- 2- Effeuillez les herbes, ciselez-les puis mélangez-les au yaourt grec, salez et poivrez.
- 3- Assaisonnez le bœuf haché de **Mélange Kebab Gyros McCormick**, d' **Ail en poudre McCormick** et formez des steaks de 150 g.

### Dressage:

Dans une poêle chaude avec de l'huile, faites cuire les steaks selon la cuisson demandée. Toastez les pains à burger quelques secondes dans un four chaud ou sur une plancha. Sur la base des pains, mettez un peu de sauce, le steak puis ajoutez les tomates et les oignons. Terminez avec de la sauce. Servez aussitôt.

### Le Plus du Chef:

Vous pouvez réaliser cette même recette en utilisant du poulet ou du veau haché.



### INGRÉDIENTS (10 portions)

- 10 pains à burger
- 1.5kg de bœuf haché
- 20g de **Mélange Kebab Gyros McCormick**
- 5g d'**Ail en poudre McCormick**
- 500g de yaourt grec
- 1 botte de menthe
- 1 botte de persil plat
- 300g d'oignons rouges
- 1kg de tomates
- 3cl d'huile d'olive
- 3g de poivre
- 6g de sel

## SALADE DE POULET KEBAB

15  
min

Préparation

60  
min

Cuisson

### INGRÉDIENTS (10 portions)

- 1.2kg d'ailerons de poulet
- 20g de **Mélange Kebab Gyros McCormick**
- 400g de mâche
- 500g de pommes de terre grenaille
- 200g de radis roses
- 3cl d'huile d'olive
- 3g de poivre
- 6g de sel

### Préparation:

- 1- Préchauffez le four à 210°C (thermostat 7).
- 2- Mélangez l'huile d'olive, le sel, le poivre et le **Mélange Kebab Gyros McCormick**. Enrobez les ailes de poulet. Laissez mariner au moins 1h.
- 3- Faites cuire les grenailles à l'anglaise. Laissez-les refroidir et taillez-les en 2 ou en 4 selon leur grosseur.
- 4- Equeutez les radis et taillez-les en copeaux à l'aide d'une mandoline ou d'un économètre.
- 5- Lavez et trieux la mâche.
- 6- Faites cuire les ailerons de poulet au four pendant environ 15 min.

### Dressage:

Dressez la salade avec les pommes de terre et les radis. Assaisonnez les ailerons de poulet de leur jus de cuisson, puis disposez-les sur la salade, chauds ou froids.

### Le Plus du Chef:

Vous pouvez ajouter un peu d'**Ail en poudre McCormick** et de **Thym McCormick** à la marinade.