

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM

PIZZA ARMÉNIENNE



2 c. à table d'huile d'olive

450 gr. (1 lb) de bœuf haché extra maigre

1 oignon moyen haché finement

1 branche de céleri hachée finement

2 gousses d'ail hachées finement

2 tasses de tomate en dés ou broyées

3 c. à table de pâte de tomates

1/2 tasse de bouillon de poulet

1 pincée de piment séché ou quelques gouttes de Tabasco

1/2 à 1 c. à thé de graines de cumin broyées (ou moulues)

1/2 c. à thé de curcuma

3 c. à table de coriandre fraîche hachée ou persil italien

Sel & poivre au goût

Dans un grand poêlon, à feu moyen-élevé, chauffer l'huile et faire tomber les oignons et le céleri. Ajouter la viande et l'ail et faire cuire jusqu'à coloration.

Ajouter ensuite les tomates, la pâte de tomate, le bouillon de poulet et les épices sauf la coriandre fraîche.

Laisser mijoter environ 20 à 30 minutes à feu doux jusqu'à évaporation des liquides. Vous obtiendrez une forme de ragoût épais. Ajouter la coriandre fraîche et laisser refroidir la préparation.

Vous pourrez ensuite mettre le mélange froid sur une pâte à pizza de votre choix en respectant le temps de cuisson ou même sur un pain naan. (pour le pain naan, cuire environ 10 min au four à 375F).

Vous pourrez aussi ajouter un peu de fromage à gratiner

Le nom souvent utilisé est Lamahjun, Lamacun (prononcé : lamadjoune), pizza Turc, méditerranéenne, indienne etc.... Quel que soit le nom que vous l'appellerez, vous retrouverez des saveurs de l'orient et que nous sommes loin de la pizza américaine!!!!.

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM