

# Agneau fumé, sauce mandarine et Harissa.



## INGRÉDIENTS

- 1 gigot d'agneau
- 4 pitas

### Pickels d'oignons rouges à la grenade

- 2 oignons rouges coupés en lamelles très fines.
- 2 c. à soupe de grenadine
- 1 cup de vinaigre de cidre
- 1 c. à café de graines de moutarde
- 10 grains de poivre noir
- 1/2 cup de sucre

### Rub pour l'agneau

- 1 c. à soupe de coriandre moulue
- 1 c. à soupe de cumin moulu
- 1 c. à soupe de sucre au choix
- 1 c. à café de cannelle
- 1 c. à café de poivre noir concassé
- 1 c. à soupe de fleur de sel
- 1/4 cup d'huile végétale (colza, olive, tournesol...)

### Tzatziki

- 1 cup de yaourt grec
- 1 petit concombre (15cm) râpé
- 2 gousses d'ail émincées
- 1 citron
- 1 c. à soupe de menthe hachée

### Sauce mandarine/harissa

- 600 ml de jus de mandarine frais
- 1/2 cup d'huile d'olive
- 2 c. à soupe de vinaigre de vin rouge
- 3 c. à soupe de miel liquide
- 1 c. à soupe d'harissa en poudre ou de piment en poudre
- 1 c. à café de sel
- 1/2 c. à café de poivre noir moulu

## INSTRUCTIONS

### Le pickels d'oignons

1. Placez les oignons rouges dans un pot en verre stérilisé. Poussez bien pour tasser au maximum.
2. Dans une petite casserole, faites bouillir le vinaigre avec le sucre, le sirop de grenadine et toutes les épices.
3. Dès que le mélange bout, coupez le feu et versez sur les oignons à ras bord du pot. Fermez le couvercle du pot en verre et retournez-le. Laissez refroidir au moins 4 heures.

### **Tzatziki**

1. Râpez le concombre et pressez bien pour extraire un maximum d'eau. Séchez dans un torchon. Zestez aussi le citron.
2. Dans un bol, mélangez tous les ingrédients et pressez le jus de la moitié du citron que vous avez zesté. Réservez au frais.

### **Sauce mandarine/harissa**

1. Dans une petite casserole, mélangez 500ml de jus de mandarine avec le miel. Portez à ébullition. Baissez un peu le feu, et faites réduire pendant environ 10-15 minutes pour qu'il ne reste plus que 100ml environ de sirop.
2. Ajoutez le vinaigre, la poudre de piment, le sel et le poivre et mixez avec un blender. Tout en mixant, incorporez l'huile d'olive petit à petit pour que la sauce émulsionne. Environ 2 minutes et vous aurez une émulsion légèrement épaisse.

### **L'agneau**

1. Mélangez tous les ingrédients pour former une pâte d'épices. Frottez cette pâte sur le gigot d'agneau. Laissez mariner 30 minutes.
2. Allumez le BBQ pour une cuisson indirecte à 120-130°C en ne plaçant du charbon que d'un seul côté du BBQ.
3. Lorsque les braises sont prêtes, placez un chunk de bois de fumage par-dessus et attendez qu'il prenne feu.
4. Palcez le gigot sur la grille du BBQ, le plus éloigné possible des braises. Fermez le couvercle et fumez la viande à chaud jusqu'à une température interne de 58°C.
5. Sortez l'agneau du BBQ et laissez reposer 5 minutes, le temps de griller les pittas au-dessus des braises restantes.
6. Il ne vous reste plus qu'à couper la viande en fines tranches et à dresser vos pittas avec quelques tranches de viande, et les condiments.

