

# Sandwichs pita au keftas d'agneau et sauce tzatziki

## Ingrédients

### Pour la sauce tzatziki

- 500ml de yogourt grec
- 2 concombres
- 30 ml d'huile de cameline
- 3 gousses d'ail
- le jus d'un citron ou vinaigre de vin
- 15ml d'aneth frais
- Sel et poivre

### Pour les keftas

- 60ml de menthe fraîche
- 60ml de Coriandre fraîche
- 60ml de persil frais
- 10ml de cumin
- 10ml de paprika
- 1 pincée de cayenne
- 1 pincée de poivre
- 1 échalote française
- 2 gousses d'ail
- 500g d'agneau haché
- 6-8 brochettes de bambou ou métal

Tomates fraîches en dés

1 paquet de pains pita

## Instructions

1. Hacher finement l'ail, la coriandre, l'échalote, la menthe et le persil et mettre dans un bol
2. Ajouter l'agneau, le piment de cayenne, le cumin, le paprika et le poivre.
3. Former des rouleaux avec environ 60 ml de mélange. Insérez une brochette de bambou et déposer sur une plaque.
4. Faire griller à feu vif jusqu'à ce que les keftas atteigne une température interne de 160 F.
5. Servir dans des pains pita et garnir de tomates en dés et de sauce tzatziki.