

Cevapcici avec pain pita au grill



L'été peut commencer! Pour débiter la saison des barbecues, nous proposons des cevapcici épicés accompagnés de pain pita fait maison.

Burgers, fricadelles, kefta ou köttbullar – les boulettes de viande hachée sont appréciées dans le monde entier et leur préparation diffère suivant les régions. Dans les Balkans, la viande est façonnée en rouleaux, un cevapi ou cevapcici au pluriel, qui sont considérés comme plat national.

À l'origine, on utilisait de la viande d'agneau et aujourd'hui principalement du bœuf. Ceux qui mangent de la viande de porc peuvent utiliser une viande hachée mélangée de bœuf et de porc, ce qui rend les rouleaux encore plus juteux. Sur le grill, les cevapcici développent des arômes toastés, mais on peut également les préparer à la poêle et les servir de manière classique avec du pain pita, de l'ajvar et des rondelles d'oignons crus.

Pain pita

- 500 g de farine fleur
- 1 sachet de poudre à lever
- ½ cc de sucre
- 1½ cc de sel
- 2 cs d'huile d'olive
- 30 g de yogourt nature
- 250 ml d'eau tiède
- Un peu d'huile pour badigeonner

Cevapcici

- 700 g de viande hachée de bœuf ou de viande mélangée de bœuf et de porc
- 1 gros oignon, haché finement ou broyé au mixeur
- 3 gousses d'ail pressées
- 1 œuf
- 3 cs de panure
- 2 cc de paprika doux en poudre
- Un peu de cayenne

- 1 cc de sel
- ½ cc de thym
- Un peu de poivre
- Un peu d'huile pour badigeonner

De plus

- 1 oignon, en rondelles
- Un peu d'ajvar
- Un peu de salade mêlée

Pain pita

1. Mélangez d'abord les ingrédients secs avant d'ajouter les ingrédients humides, puis malaxez la pâte à la main (environ 10 minutes) ou au pétrin (environ 5 minutes) jusqu'à l'obtention d'une pâte souple.
2. Couvrez la pâte et laissez-la doubler de volume dans un endroit chaud pendant 1 à 2 heures.
3. Divisez la pâte en 6 boules et abaissez-les en galettes rondes d'environ 1 cm d'épaisseur.
4. Badigeonnez les deux côtés avec un peu d'huile, puis cuisez-les sur la grille chaude du barbecue pendant 3 à 4 minutes de chaque côté.

Cevapcici

1. Mélangez tous les ingrédients jusqu'au poivre et huile inclus, puis malaxez la masse à la main pendant environ 10 minutes. La couleur de la viande hachée s'éclaircit alors légèrement.
2. Formez des rouleaux de viande d'environ 2 cm d'épaisseur et 10 cm de long avec la masse.
3. Si vous avez le temps, vous pouvez recouvrir les cevapcici et les laisser reposer au réfrigérateur pendant 1 à 2 heures, afin d'intensifier leur arôme.
4. Ceux qui ont moins de temps peuvent directement les griller.
5. Pour cela, badigeonnez les cevapcici avec un peu d'huile, puis grillez-les de tous les côtés pendant 8 à 10 minutes (la durée varie selon le gril, il est préférable de tester d'abord le temps optimal avec un rouleau).
6. Servez les cevapcici avec du pain pita, de la salade mêlée, des rondelles d'oignon et de l'ajvar.

Temps de préparation: environ 1 heure 10 minutes (sans compter le temps de repos de la pâte et de la viande)

Vache d'Automne Cabernet/Syrah Pays d'Oc IGP

Robe rubis foncé aux reflets violets. Nez complexe de cerises noires mûres, de prunes et de tabac, avec des notes de bois de cèdre. Bouche pleine aux tanins mûres. Finale complexe et persistante.

[Jetzt im Weinshop ansehen](#)

