

# Shawarma de pleurotes

Une alternative végétarienne au shawarma.  
Par Carine Khalil.

## *Ingrédients*

2 verres de farine  
2 poignées de pleurotes  
1 petit oignon blanc  
1 petit oignon rouge  
salade verte (type Iceberg)  
1 c.à s. à de yogourt (ou yogourt vegan)  
1 c.à.s.de tahini  
½ c.à.c de miel  
¼ de verre de vinaigre de riz  
1 orange et demi  
1 c.à.s. de levure de bière  
2 gousses d'ail  
huile d'olive  
mélange de 5 épices  
*smoked paprika*  
sel

## *Préparation*

### Galette :

Versez 2 verres de farine dans un bol.

Ajoutez le miel, l'huile d'olive, la levure de bière et une pincée de sel.

Versez de l'eau chaude petit à petit tout en mélangeant jusqu'à ce que cela forme une pâte.

Faites une boule (ce n'est pas grave si elle est ridée).



Laissez reposer 45 minutes.

Retravaillez la pâte pour obtenir une jolie boule.

Laissez reposer au minimum 2 heures à l'extérieur.

Faites ensuite des petites boules et, avec un rouleau à pâte, aplatissez-les.

Faites cuire les galettes à feu fort (de chaque côté).

### Farce :

Lavez les pleurotes.

Les mettre dans un bol et ajoutez un mélange de 5 épices et du *smoked paprika*.

Coupez le petit oignon en lamelles.

Ajoutez au mélange

Ajoutez une pincée de sel

Dans une poêle, faites frire le mélange.

Pour que l'eau sorte des pleurotes : pendant la cuisson, posez une assiette pendant 30 secondes sur les champignons puis mélangez. Répétez 2 à 3 fois.

Une fois les pleurotes frites, les couper en lamelles.

Sur la galette, ajoutez une cuillère de tahini mélangée à une cuillère de yogourt, un quart d'ail écrasé et un peu de sel.

Ajoutez la salade

Ajoutez les pleurotes.

Ajoutez les oignons rouges que vous aurez coupés en lamelles et cuits 60 secondes dans de l'eau bouillante puis laissé tremper une nuit au frigo dans un bocal contenant 1 ail coupé en 4, ¼ de verre de vinaigre de riz, le jus d'une orange et un peu de miel.

Enroulez.