



## Mon kbab (viande aux pommes de terre frites)

### Ingrédients :

- **1 kg de viande de mouton (épaule de préférence) (ici j'ai utilisé des cuisses de poulet)**
- **1 kg de pommes de terre**
- **1 oignon vert ou un gros oignon**
- **1/4 cac de cannelle**
- **1/4 cac de poivre noir**
- **1 bonne cas de smen ou alors du beurre si vous n'en avez pas**
- **1/2 cac de sel**
- **1 poignée de pois chiches**

*Pour le liant de la fin ( 'aqda )*

- **1 oignon vert(facultatif)**
- **1 oeuf**
- **1 petit bouquet de persil**
- **1 citron**

### Préparation :

Couper la viande ou comme ici les cuisses de poulet, les mettre dans une cocotte, râper dessus l'oignon et ajouter le smen ou beurre, la cannelle, le poivre noir, le sel et 2 cuillères à soupe d'eau, faire revenir 10 min à feu doux.

Couvrir d'eau et laisser cuire 40 min à feu doux et à couvert, cela peut varier suivant la qualité de la viande, vérifiez votre viande de temps en temps.

Entre temps, couper les pommes de terre en grosses frites et faire frire jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Sortir et laissez égoutter. Quand la viande est cuite et que la sauce est réduite ( attention pas trop car il doit rester de la sauce pour les frites, celles-ci absorbent beaucoup ! ), jeter dessus les pommes de terre frites et laisser cuire 10 min.

Couper l'oignon et le persil très finement et ajouter à l'oeuf battu et au jus de citron. Cela fait une sorte de liant.

Parsemer la surface de votre plat qui est en train de mijoter avec cette sauce, et éteindre 1 min après. Bon appétit !