



# DONAIR BERNACHE/OIE

*The Upland Cook : Série Fast food de luxe*

**THE UPLAND COOK**



Facile



60 minutes



Lunch



6-8 Portions

Le donair de Halifax, une tentation culinaire née dans les années 1970, est devenu le régal nocturne par excellence. Inspiré du shawarma du Moyen-Orient, il a évolué pour devenir le choix favori des fêtards affamés après une soirée animée. La viande épicée cuite à la broche, enveloppée dans un pain pita, est agrémentée de légumes frais mais c'est la sauce à l'ail sucrée qui distingue véritablement le donair.

Le donair incarne l'âme multiculturelle d'Halifax, en fusionnant des influences mondiales avec des goûts locaux. Ici, je revisite ce classique avec de la bernache avec un petit clin d'œil au Québec.

## INGREDIENTS

Donair :

454 g Bœuf haché

454 g Outarde hachée

5ml ml Poivre de cayenne

10 ml Poivre noir moulu

10 ml Poudre d'oignon

5ml ml Poudre d'ail

10 ml Sel

10 ml Paprika fumé

10 ml Origan séché

Sauce No1:

1 conserve 300 ml de lait condensé à l'érable Au de pied de cochon

60 ml Vinaigre

5 ml Poudre d'ail

Sauce No2:

1 conserve 300 ml de lait évaporé

60 ml Vinaigre

60 ml de sirop d'érable

5 ml Poudre d'ail

Pain Pita

Condiments:

Tomates et Oignons en dés

## ÉTAPES

1. Combiner les viandes et les épices
2. Mélanger à la main ou au mélangeur 5 minutes
3. Placer dans un moule à pain
4. Cuire au four à 350 pour 60 minutes
5. Laisser reposer au frigo 24 heures
6. Préparer les sauces :  
Combiner les ingrédients, bien mélanger et laisser reposer 40 minutes
7. Trancher la viande finement
8. Faire rôtir dans une poêle
9. Garnir un pain pita chaud avec la sauce No1
10. Ajouter 4 tranches de viande rôties
11. Garnir de condiments et arroser avec la sauce No2

