

# INFOSVIN... *et les chefs*

*avec Roger et Micheline Plairet  
chef de rubriques Geneviève Guihard*

Actualités Contact Festivin à Bourg-Saint-Andéol

## **La cuisine levantine en mode simplifié**

**Publié le 13 avril 2021 par infosvin**

**Publié le 13/04/2021 par Chef de Rubrique Geneviève Guihard**

## **La cuisine levantine en mode simplifié**

La cuisine libanaise ou plus généreusement levantine est riche en saveurs gourmandes. Elle fait la joie des Français qui, dans leur grande majorité, apprécient cette cuisine végétale et protéinée.

Mais...cette cuisine est compliquée à réaliser car elle fait appel à de multiples ingrédients naturels et des sauces complexes à réaliser. Tout cela est consommateur de temps passé en cuisine. Et peut rebuter une débutante pressée et peu expérimentée. Levant Foodies Ltd avec Kook-Aloney a pensé à simplifier le travail. Kook-Aloney a prévu de vous aider à réaliser une goûteuse Shawarma proposée en kit de 365gr. Prêt en 20 minutes chrono ! Et une grande facilité pour préparer une Shawarma au bœuf ou poulet ou même un poisson comme le thon ou le filet de maquereau.

Le kit comprend une galette de pain, sorte de tortilla généreuse, une garniture de concombres marinés, une sauce tarator, une marinade épicée gingembre, cannelle, cardamome, clou de girofle..., dans des sachets prêts à l'emploi. Rien à rajouter. Les kit-repas sont allégés en graisses saturées. Les épices des sauces explosent en bouche.

Disposer les lanières de bœuf, de poulet ou de maquereau sur la galette, plus un oignon rouge de préférence pour donner de la couleur et du sens dans vos assiettes. Préparez votre galette à votre façon. La faire revenir dans la poêle avec un peu d'huile. mais cet ingrédient n'est pas indispensable

**Que boire avec ?** Un délicat Bordeaux Blanc du Chateau Belle-Garde ou un Pouilly Fumé, cuvée Tradition, millésime 2020. Excellent. Domaine Roc de l'Abbaye. Une expression pure du Sauvignon Blanc, aux arômes de « pierre à fusil » issu des terroirs de de Pouilly en région Centre Loire.

Enjoy !

Geneviève Guihard  
[www.levantfoodies.com](http://www.levantfoodies.com)  
[www.kookaloney.com](http://www.kookaloney.com)  
Le Pouilly Fumé 2020  
[www.rocdelabbaye.com](http://www.rocdelabbaye.com)

