

J'ai mangé un « lahmadjoun »



J'ai mangé un lahmadjoun au 15 rue Jean Goujon (3 €).

Le nom vient de l'[arabe](#) : لحم بعجين (*lahm bi'ajin*) « viande avec de la pâte ».

C'est *lahmacun* en [turc](#) ([lahma'dzun]) ou *lahmajoun* en [arménien](#) (լահմաջուն, *lahmajun*, ou լահմաջո, *lahmajo*). On trouve de nombreuses graphies alternatives comme *lahm b'ageen*, *lahm bi ajeen*, *lahm bi ajin*, *lahem bi ajin*.

En [France](#), le *lahmacun* est aussi appelé « [pizza arménienne](#)¹ » ou « [pizza turque](#) ».

C'est une mince feuille de pâte [circulaire](#) ou ovale, sur laquelle il y a une farce de viande hachée (le plus souvent de l'[agneau](#)) et de légumes finement découpés ([tomates](#), [poivrons](#), [oignons](#)) & des plantes aromatiques ([persil](#), [basilic](#), [coriandre](#)). Le *lahmacun* est parfois enroulé autour de feuilles de [salade](#), persil, oignons et basilic.

En pressant du citron sur le lahmacun c'est meilleur .