

Kefta

écrit par Pariseyn | 18 octobre 2017



La kefta est une préparation à la viande, soit de bœuf, soit d'agneau, soit d'un mélange des deux, agrémentée d'oignons, d'herbes et d'épices. Ces boulettes sont très répandues dans les pays du Maghreb, au Moyen-Orient, en Turquie et jusqu'en Inde. On peut les consommer « assiette » ou en sandwich dans un pain pita.

Ingrédients, pour 8 brochettes :

400 g de viande de bœuf hachée

400 g d'épaule d'agneau

1 bouquet de persil frais

1 bouquet de coriandre fraîche

2 oignons moyens

6 g de cumin (3 cuillères à café rases)

Sel, poivre

Huile pour la cuisson

Si l'on utilise des brochettes en bois, faire tremper celles-ci 30 minutes dans l'eau froide.

Éplucher les oignons et les couper en quartiers.

Peser 20 g de feuilles de persil et 10 g de feuilles de coriandre.

Mettre les oignons et les feuilles d'herbes fraîches dans le robot muni de la lame acier en S et hacher le tout par

pulsions successives.

Couper la viande d'agneau en dés de 2,5 cm. et la passer au hachoir à viande.

Ajouter la viande de bœuf hachée, le cumin en poudre, les oignons et les herbes hachés, du sel, du poivre et mélanger avec les mains jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Laisser reposer le hachis 1 heure.

Confectionner 2 boulettes d'environ 50 g que l'on embroche et que l'on façonne en petite saucisse autour de la brochette.



L'été, on cuira ces brochettes au barbecue en cuisson directe, 7 à 8 minutes en les retournant plusieurs fois.

L'hiver, préchauffer le four en position gril à température maximum (290 °C pour moi).

Préparer une lèchefrite revêtue de papier aluminium.

Poser une grille sur la lèchefrite et disposer les brochettes dessus.

Enfourner juste sous le gril (position 4 pour moi) et faire griller 7 à 8 minutes en les retournant souvent.

Servir chaud arroser de jus de citron.

Note : Il est important de ne pas déposer les brochette directement sur la lèchefrite, car elle rendent de l'eau en cuisant : on ne veut pas de brochettes bouillies !

