**Kefta à la marocaine**

**Ingrédients**

**pour Kefta à la marocaine**

* 700 g de viande d'agneau hachée
* 1 oignon
* 1 gousse d'ail
* 1 œuf
* 8 feuilles de menthe
* 3 c. à soupe de coriandre hachée
* 1 c. à café de cumin pilé
* 1 c. à café de ras-el-hanout
* 1 pincée de piment pilé
* sel fin, poivre noir du moulin

**Résumé**

**pour Kefta à la marocaine**

Agneau haché mélangé avec de la mie de pain et des épices, transformé en boulettes mises en brochettes et cuites sous le gril.

**Préparation
pour Kefta à la marocaine**

1 : Pelez l’oignon et la gousse d’ail, puis hachez-les menu.

2 : Ciselez les feuilles de menthe.

3 : Mélangez la viande hachée avec la coriandre, la menthe, le piment, le ras-el-hanout, le cumin, l’ail et l’oignon.

4 : Incorporez-y l’oeuf. Salez et poivrez. Malaxez bien le tout.

5 : Formez des boulettes avec le mélange, puis enfilez-les sur des brochettes.

6 : Faites-les cuire sous le gril du four, 6 min de chaque côté.

7 : Déposez les brochettes sur un plat de semoule. Servez aussitôt.

