

Brochettes de kefta au saumon et au sésame



(pour 6 petits)

500 g de filet de saumon sans la peau
1 petit oignon
1 cc de cumin moulu
1 cc de paprika
1 cc de coriandre moulue
1 cc de sel
Graines de sésame

Mixez le saumon. Mélangez-le ensuite à l'oignon finement émincé et aux épices. Mouillez vos mains et formez de petits boudins sur des brochettes en pressant bien pour que la farce y adhère. Roulez-les dans les graines de sésame. Allumez le four et faites-cuire une quinzaine de minutes à 180 °C. Servez aussitôt.