

Brochettes de Kefta



Pour 4 personnes :

500 g de viande haché (ici, un mélange de bœuf
et de veau)

1 oignon ciselé

1 petit poivron haché finement

4 CS de coriandre et persil hachés + 1 CC de menthe ciselée

1 CC d'épices indiennes + 1 CC de paprika fumé + 1/2 CC de gingembre en poudre

Sel et poivre

- Déposer la viande hachée dans un saladier et y ajouter l'oignon et le poivron très finement émincés, les herbes et les épices. Saler et poivrer au goût et malaxer pour bien amalgamer le tout.
- Mouiller légèrement ses mains et prendre une boule de la farce, de la taille d'une mandarine (normalement, on devrait pouvoir faire environ 8 boules...). La rouler en boudin et y insérer un pic à brochette en bois. Aplatir légèrement les brochettes et les placer au frais, pendant 30 minutes.
- Faire chauffer le grill, la plancha (mon choix, aujourd'hui) ou le BBQ et y faire griller les brochettes, 5 minutes environ, de chaque face.
- Servir idéalement avec une sauce au yaourt et à la menthe.

BFT
Sandras