

Keftas en feuilles de brick



Préparation : 30 mn

Attente : 1 h 30 mn

Cuisson : 15 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

600 g de viande de boeuf hachée

6 feuilles de brick

2 tranches de pain de mie

10 cl de lait

2 oignons

2 c à s de pignons de pin

1 oeuf entier + 1 blanc

1 bouquet de coriandre

2 pincées de cumin

1 c à c rase de quatre-épices

35 g de beurre

2 c à s d'huile d'olive

Sel et poivre du moulin

Préparation de la farce : faire tremper le pain de mie dans le lait, peler les oignons et les hacher finement, ciseler la coriandre et battre l'oeuf entier dans un bol.

Mettre la viande hachée dans un saladier avec les oignons, le pain de mie égoutté à fond, la coriandre, les pignons, le cumin et le quatre-épices. Assaisonner et ajouter l'oeuf battu. Bien malaxer le tout. Couvrir le saladier d'un film étirable et réserver 1 h au frais.

Sortir le saladier du réfrigérateur et attendre 30 mn avant de faire les keftas.

S'humidifier les mains et former des petites quenelles de 5 cm de long environ.

Faire chauffer l'huile dans une sauteuse et mettre les quenelles à dorer à feu doux 8 mn environ en les tournant souvent puis réserver.

Préchauffe le four à 210°. faire fondre le beurre dans une petite casserole et étaler les feuilles de brick sur le plan de travail. Les badigeonner de beurre fondu et couper des bandes de 5 cm de large. Déposer sur chaque bande une kefta et rouler les bandes.

Maintenir les rouleaux fermés en collant la fermeture avec du blanc d'oeuf. Piquer les keftas sur une petite brochette en bois et les poser sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé. 10 mn avant de servir mettre les keftas au four jusqu'à ce que les feuilles de brick soient dorées et croustillantes. Servir aussitôt.

Vin conseillé : un Bandol rouge

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>