

Recette de Kefta d'agneau et sa sauce au yaourt proposée par Catherine DUONG



Un plat exotique que l'on a pu apprécier à l'hôtel du séjour à Ailefroide en Juin 2022. Idéal en apéro l'été

- Préparation : 18 min

INGREDIENTS (pour 8 pers)

Pour les Kefta

- 600 g d'haché d'agneau
- 3 gousses d'ail écrasées
- ½ oignon haché finement
- 1 œuf
- 1 c. à c. de cumin,
- 1 c. à c. Cannelle et Paprika ou 1 c. à c. de ras-el-hanout (épice couscous)
- Coriandre fraîche, Menthe finement ciselée ou persil
- Sel, Poivre

Pour la sauce au yaourt

- 3 c. à s. de yaourts nature
- 1 jus de citron
- 1 gousse d'ail écrasée
- Persil finement ciselé et Coriandre finement ciselé
- Sel

PRÉPARATION DE LA RECETTE

- Hachez finement la viande d'agneau. Pelez et hachez l'oignon et l'ail
- Lavez, épongez et ciselez finement les feuilles de menthe fraîche et la coriandre
- Dans un saladier, mélangez la viande d'agneau hachée avec l'oignon et l'ail haché, la coriandre et la menthe ciselée, le « ras el hanout » et le cumin.
- Incorporez-y l'œuf entier, puis salez et poivrez selon vos goûts. Malaxez bien le tout jusqu'à obtenir une sorte de farce.
- Formez les keftas avec vos mains en boulettes et faites-les frire 5 à 7 minutes dans une poêle. (Vous pouvez également les faire griller au four ou au barbecue).
- **Pour la sauce au yaourt** : mélangez le yaourt, le persil, la coriandre, l'ail, le jus de citron et le sel
- Servez les kefta avec la sauce au yaourt et une salade composée.

Bon Appétit !