

Daoud Basha (boulettes Libanaises) en Sauce Tomate

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- AGNEAU	450g gigot en tranches
- HACHIS PORC & BOEUF	400g
- CUMIN EN POUDRE	1/2 c à café + 1/2
- CANNELLE	1 pinée
- CORIANDRE EN POUDRE	1/2 c à café
- FARINE	
- TOMATES CONCASSÉES	1 boîte (400g)
- AIL EN POUDRE	1/2 c à café
- OIGNON(S)	1
- CITRON(S)	1 c à soupe de jus
- CORIANDRE FRAIS	1 bouquet
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Hachez l'agneau au robot.
- Emincez l'oignon.
- Dans un plat creux, mélangez le hachis porc & bœuf avec le hachis d'agneau. Ajoutez 1.2 c à café de cumin, de coriandre, la cannelle, sel et poivre.
- Formez des boulettes de la grosseur d'une balle de ping-pong et passez-les dans la farine.
- Faites-les rissoler dans du beurre chaud sur toutes les faces puis réservez sur une assiette.
- Ajoutez alors dans la poêle, l'oignon émincé. Lorsqu'il a bien pris couleur, versez les tomates concassées avec 1/2 boîte d'eau, un peu d'ail, 1/2 c à café de cumin, le jus de citron, sel et poivre.
- Portez à ébullition puis baissez le feu et réintégrez les boulettes dans la sauce. Saupoudrez de sucre puis mélangez, couvrez et laissez mijoter 20 minutes.
- Faites griller à sec les pignons de pin.
- Ciselez les feuilles de coriandre.
- Intégrez-les à la sauce en fin de cuisson.
- Servez les boulettes napées de sauce avec quelques pignons de pin grillés.