

Keftas d'Agneau

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- GIGOT D'AGNEAU	700g pour hacher
- CUMIN EN POUDRE	½ c à café
- RAS-EL-HANOUT (ÉPICES)	½ c à soupe
- GOUSSE(S) D'AIL	1
- PIMENT DE CAYENNE	1 pincée
- CORIANDRE FRAIS	
- OIGNON(S)	½
- OEUF(S)	1
- CHAPELURE	2 c à soupe
- MENTHE FRAICHE	6-10 feuilles
- CRÈME FRAÎCHE	1 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Emincez finement l'ail et l'oignon.
- Hachez la pièce d'agneau au hachoir à viande.
- Ajoutez le cumin, le ras-el-hanout, l'ail et l'oignon émincés, la coriandre et la menthe ciselées, l'œuf, la chapelure et la crème fraîche. Salez et poivrez. Homogénéisez le tout puis réservez au frais sous un film alimentaire afin de laisser infuser les saveurs (au moins 30 minutes).
- Formez ensuite des boulettes un peu aplaties.
- Saisissez ces keftas doucement dans du beurre chaud. Salez et poivrez.

Remarque:

Accompagnez de la Sauce au yaourt, Menthe et Coriandre (DI-443)