



Kebbeh

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 12 pièces

Préparation | 1h

Cuisson | 5 min

INGRÉDIENTS

- 500 g de boeuf haché
- 150 g de boulgour fin
- 2 oignons émincés
- 0.5 cuil à café de cannelle
- 0.5 cuil à café de 4 épices
- 0.5 cuil à café d'ail
- 0.5 cuil à café de coriandre en poudre
- 50 g de pignons de pain
- Sel, poivre
- Huile de friture
- Huile d'olive

Viande pour la farce

Dans une poêle avec un filet d'huile d'olive, faire dorer les pignons de pin.
Réserverz.

Dans la même poêle, faire dorer un oignon émincé puis ajoutez 250 g de viande hachée pendant 3 min.

Salez, poivrez et ajoutez les épices, les pignons de pin dorés puis mélanger.
Réservez.

Pâte à Kebab

Mettre le boulgour dans un saladier, le couvrir d'eau tiède puis laisser gonfler pendant 15 min.

Dans un mixeur, hachez l'oignon avec le boulgour et les épices (même épices et quantités que celle de la farce), les herbes, le sel et le poivre. Ajoutez les 250 g viande hachée restant crue et continuer de mixer jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Réservez.

Façonnage des Kebbés

Diviser la pâte du kébbé, en 12 portions de 50 g chacune.

Mettre un peu d'eau froide dans un bol, elle servira à vous mouiller les mains pour confectionner les boulettes.

Prendre une portion de pâte de l'enveloppe, faire un creux profond, essayer d'élargir le creux en utilisant le pouce, l'index et le majeur en tournant.

L'enveloppe doit avoir la même épaisseur partout.

Ajoutez dans le creux 2 cuil. à café de farce. Refermez l'enveloppe, donner à la boulette une forme allongée et pointue des deux côtés.

N'hésitez pas à vous mouillez régulièrement les mains, cela aidera à bien travailler la forme et avoir une boulette lisse.

Faire frire les boulettes dans de l'huile bien chaude, jusqu'à ce qu'elles soient brunes. Égouttez sur de l'essuie-tout.

Servir les Kebbés tièdes accompagnées de persil frais, tomate, sauce au yaourt ou d'une bonne salade.