

Boulettes d'agneau (Sheftalia), herbes fraîches, sauce tzatziki |

Recette pour 12 Tapas

Description

Belles boulettes d'agneau ovalisées aux saveurs grecques, accompagnées d'une sauce à base de yogourt.

L'astuce du chef

Spécialité grecque, vous pouvez jouer d'imagination sur les herbes et les arômes. Pourquoi ne pas essayer avec une autre protéine?

Ingrédients

Sheftalia à l'agneau

- 100 Gr Échalote française
- 125 Ml Vin blanc
- 12 Branche(s) Persil plat
- 4 Branche(s) Menthe
- 10 Brin(s) Ciboulette
- 2 Gousse(s) Ail haché
- 500 Gr Agneau haché
- 1 Cuil. à soupe Origan

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Sauce Tzatziki

- 125 Unité(s) Concombre
- 1 Gousse(s) Ail haché
- 250 Gr Yogourt grec nature 0%
- 50 Ml Huile d'olive
- 5 Ml Vinaigre balsamique blanc
- 6 Branche(s) Aneth

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **35 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **425 F°**

Mise en place

Hachez finement les échalotes françaises. Hachez le persil, ciselez la menthe et la ciboulette. Hachez l'ail pour les deux recettes.

Sheftalia à l'agneau

Dans une casserole avec de l'huile d'olive, faites revenir l'échalote française. Mouillez par la suite avec le vin blanc, laissez une petite réduction. Hors du feu, ajoutez les herbes coupées, puis laissez refroidir l'ensemble. Ajoutez ce mélange à la viande hachée d'agneau, ainsi que l'origan. Rectifiez l'assaisonnement, sel et poivre. Faites de petites boulettes ovalisées de ce mélange, placez-les sur une plaque allant au four. Enfournez durant 15-20 minutes.

Sauce Tzatziki

Pelez le concombre, coupez-le en deux dans la longueur. Salez-le et laissez-le dégorger pendant 1 heure. Rincez-le, épongez-le bien, puis râpez-le.

Mettez dans un saladier l'ail haché avec le yogourt, l'huile d'olive, le vinaigre puis mélangez bien. Lavez l'aneth, coupez-la grossièrement, ajoutez-la dans le saladier. Ajustez l'assaisonnement, servez bien frais.

Finitions et montage

Dans un petit bol individuel, déposez au fond la sauce Tzatziki et placez 5 petites boulettes de viande sur le dessus. Finalisez avec quelques feuilles de persil plat. Piquez un petit bâtonnet sur une boulette, dans chacun des petits bols.

Bon appétit!