

Brochette Kefta à l'agneau, sauce Tzatziki maison |

Recette pour 4 personnes

Description

Belle brochette Kefta, d'agneau et épices servie avec une sauce toute en fraîcheur.

L'astuce du chef

* Vous pouvez cuire une toute petite partie de la farce au micro-ondes, pour vérifier son assaisonnement.

Ingrédients

Tzatziki

- 75 Gr Concombre
- 1 Gousse(s) Ail
- 125 Ml Yogourt grec nature 0%
- 15 Ml Huile d'olive
- 1 Unité(s) Citron
- 1 Cuil. à soupe Aneth
- 1 Poignée(s) Gros sel

- Sel et poivre

La farce d'agneau

- 450 Gr Agneau haché
- 2 Gousse(s) Ail
- 1 Unité(s) Oeuf
- 10 Gr Paprika
- 5 Gr Cumin moulu
- 50 Gr Ricotta
- 100 Gr Oignon
- 5 Gr Curcuma
- 4 Branche(s) Persil
- 8 Unité(s) Pics à brochette

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **40 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Mise-en-place

Épluchez et hachez l'ail, réalisez les zestes de citron et pressez le jus du citron.

Hachez l'aneth, épluchez et ciselez l'oignon.

Lavez, égouttez et hachez le persil.

Épluchez et coupez le concombre en deux sur le sens de la hauteur. Dans un bol, recouvrez-le de gros sel pour le faire dégorger pendant 10 minutes environ.

La sauce Tzatziki

Passez sous l'eau froide le concombre pour le laver de son sel et coupez-le en petite brunoise (cubes).

Dans un bol, mélangez tous les ingrédients de la sauce Tzatziki ensemble, rectifiez l'assaisonnement au besoin.

La farce d'agneau

Dans une poêle chaude avec de l'huile d'olive, faites revenir l'oignon avec l'ail quelques minutes.

Ajoutez les épices et laissez encore deux minutes pour les torrifier.

Une fois le tout bien froid, mélangez tous les ingrédients dans un bol (conservez un peu de persil pour la présentation). Assurez-vous que la farce soit bien homogène, vérifiez l'assaisonnement sel et poivre.*(voir astuce)

Enrobez les brochettes de bois de farce d'agneau, de manière à former comme une saucisse (Pogo). Dans une poêle chaude avec de l'huile d'olive, faites revenir les brochettes d'agneau, de manière à les colorer de tous les côtés.

Placez-les sur une plaque de four avec du papier cuisson. Assurez-vous avant de les servir, de les passer au four durant 7 minutes.

Montage

Sur une assiette plate, placez deux brochettes Kefta, avec la sauce froide Tzatziki. Finalisez avec l'aneth hachée et le jus de citron sur les brochettes.

Parsemez l'ensemble de persil haché.

Bon appétit!