Kefta d’agneau au Ras-El-Hanout, pickles d’oignons rouges, salade de pois chiches au cumin, yogourt aux herbes fraîches |

Recette pour 4 personnes | 12 tapas



Description

Un petits voyage dans les saveurs Nord Africaine

L'astuce du chef

Il est possible de réaliser les pickles d'oignon quelques jours à l'avance.

Une recette facilement réalisable pour un plat, les quantités proposées ici sont pour 4 pers.

Ingrédients

Kefta

- 500 Gr Agneau haché
- 2 Unité(s) Échalote ciselée
- 2 Branche(s) Persil plat
- 1 Cuil. à soupe Ras el hanout
- 1 Unité(s) Oeuf
- 50 Gr Chapelure

- Sel et poivre

Pickes d'oignons

- 1 Unité(s) Oignon rouge
- 375 Ml Vinaigre de xérès
- 2 Cuil. à soupe Sucre

- Sel et poivre

Salade de pois chiches

- 1 Boite(s) Boîte de pois chiche 398 ml
- 1 Cuil. à soupe Cumin moulu
- 1 Unité(s) Jus de citron
- 1 Cuil. à soupe Moutarde de dijon

- Sel et poivre

Yogourt aux herbes

- 300 Ml Yogourt grec
- 5 Branche(s) Persil plat
- 0.50 Bouquet Ciboulette

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Mise en place

Épluchez et ciselez finement les échalotes française.

Effeuillez les branches de persil, hachez-le finement (Kefta, yogourt)

Épluchez les oignons, les émincer finements.

Égouttez les boites de pois chiche, les rincer sous l'eau froide.

Pressez les jus de citron (pois chiche, yogourt)

Émincez finement la ciboulette (yogourt)

Gardez quelques feuilles de persil plat pour la finition (décoration)

Kefta

Dans un bol, mélangez tous les ingrédients qui composent la recette. Assaisonnez de sel et poivre, puis réalisez avec vos mains, des boules de 40 GR, ensuite, mettre les boules dans le creux de vos mains, de manière à les ovaliser.

Réservez l'ensemble dans le réfrigérateur durant une demi-heure.

Faites chauffer une poêle avec de l'huile végétale, faites saisir les Kefta sur chaque face, une fois bien colorée, vous les placerez dans le four durant 5 à 6 minutes avant de les servir.

Assurez-vous d'une belle cuisson.

Pickels

Dans une casserole, portez à ébullition le vinaigre et le sucre, retirez du feu la casserole et ajoutez les oignons finement émincés.

Laissez le tout refroidir, réservez l'ensemble dans le réfrigérateur.

Salade pois chiches

Dans un bol, mélangez tous les ingrédients de la recette, assurez-vous d'un bon assaisonnement en sel et poivre.

Yogourt aux herbes

Mélangez le yogourt avec les herbes fraiches (ciboulette, persil). Ajustez l'assaisonnement en sel et poivre.

Montage et finition

Placez au fond de votre vaisselle la salade de pois chiche, dessus, déposez une belle cuillère de yogourt aux herbes.

Déposez sur le yogourt la Kefta d'agneau à la sortie du four, sur le top, déposez les oignons pickles, finalisez avec des feuilles de persil plat en décoration.

Bon appétit!