

Brochette Kefta à l'agneau, sauce Tzatziki maison, pommes de terre grelots rôties à la Grecque et au citron

Recette pour 4

Description

Un plat tout aussi bon pour l'apéro qu'en guise d'accompagnement.

L'astuce du chef

Pour varier, vous pouvez remplacer les pommes de terre par de la patate douce ou des carottes.

*Cuire une petite partie de la farce avant de monter les brochettes, pour vérifier si l'assaisonnement est correct.

Ingrédients

Pommes de terre

- 20 Unité(s) Pommes de terre grelots
- 3 Cuil. à soupe Huile d'olive
- 1 Unité(s) Citron
- 3 Cuil. à soupe Épices grecques
- 4 Branche(s) Persil

Mélange d'épices grecques

- 1 Cuil. à soupe Origan
- 1 Cuil. à soupe Paprika
- 1 Cuil. à soupe Poudre d'ail
- 1 Cuil. à soupe Graines de moutarde
- 1 Cuil. à soupe Sel de céleri
- 1 Cuil. à thé Paprika fumé
- 1 Cuil. à thé Poivre noir concassé

Tzatziki

- 1 Unité(s) Concombre
- 1 Gousse(s) Ail
- 350 Ml Yogourt grec
- 40 Ml Huile d'olive
- 1 Unité(s) Citron
- 0.25 Botte(s) Aneth
- 200 Gr Gros sel

Farce d'agneau

- 2 Gousse(s) Ail
- 2 Unité(s) Oeuf
- 20 Gr Paprika
- 5 Gr Cumin moulu
- 50 Gr Ricotta
- 1 Unité(s) Oignon
- 5 Gr Curcuma
- 0.25 Botte(s) Persil
- 4 Unité(s) Pics à brochette
- 600 Gr Agneau haché

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four ou BBQ** à **425 F°**

Mise-en-place

Coupez les grelots en 4. Hachez le persil. Zestez le citron avec une microplane.

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.

Épices grecques

Commencez par concasser les graines de moutarde dans un mortier. Réunissez toutes les épices dans un bol et mélangez le tout.

Cuisson

Dans un bol, mélangez les pommes de terre, l'huile d'olive, les épices et le zeste de citron. Étalez le tout sur une plaque à pâtisserie et mettez au four une trentaine de minutes. Vérifiez la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau. À la sortie du four, parsemez le persil haché et un peu de fleur de sel.

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.

Farce et Brochettes

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 torréfier.

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 farce d'agneau, de manière à former comme une saucisse (Pogo). Sur le BBQ ou plus traditionnellement 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. pour le BBQ, placez-les sur la grille supérieure en cuisson indirecte pour finir la cuisson.

Bon appétit!