

Kefta d'agneau aux épices, tzaziki maison |

Recette pour 4 personnes

Description

Des kefta d'agneau pleins de goût accompagnés d'une sauce tzaziki maison toute en fraîcheur.

Ingrédients

Kefta d'agneau

- 450 Gr Agneau haché
- 3 Gousse(s) Ail
- 75 Gr Échalote française
- 4 Branche(s) Persil plat
- 1 Cuil. à soupe Coriandre moulue
- 1 Cuil. à soupe Cumin moulu
- 1 Cuil. à soupe Flocons de chili
- 1 Unité(s) Oeuf
- 75 Gr Chapelure

- Huile d'olive
- Sel et poivre

Tzaziki

- 125 Ml Yogourt nature 10%
- 75 Gr Concombre anglais
- 2 Gousse(s) Ail
- 1 Cuil. à soupe Menthe
- 1 Cuil. à soupe Aneth
- 1 Unité(s) Zeste(s) de citron

- Huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **25 mins**
- Préchauffez votre **BBQ** à **500 F°**

Kefta d'agneau

Reduire tous les ingrédients sauf l'agneau et la chapelure en purée dans un blender.

Dans un cul de poule, combinez l'agneau et la purée obtenue. Ajoutez la chapelure au besoin et assaisonnez de sel et poivre.

Formez des boudins de viande haché et les piquer sur brochettes.

Sur un BBQ préchauffé au maximum, faites saisir les kefta pour environ 2 minutes de chaque côté. Poursuivre la cuisson à chaleur indirecte au besoin (selon la taille des keftas).

Sauce tzaziki

Partir 3 petites casseroles d'eau au maximum. Faites blanchir les gousses d'ail pour 15 secondes dans chacune sans conserver l'eau de cuisson. Mettre de côté.

Dans un robot culinaire, réduire les herbes fraîches et l'ail en purée avec un peu d'huile d'olive et le jus de citron et zestes de citron.

Râpez le concombre et ensuite pressez la chair pour enlever un maximum d'eau.

Combinez la purée, le yogourt et le mélange d'herbes dans un cul de poule et assaisonnez au goût avec sel et poivre.

Bon appétit!