

Keuftés à la viande

Ingrédients : pour 6 personnes

750 gr d'entrecôte hachée 2 fois

250 gr de mouton (gigot) haché

1 oignon

1 bouquet de persil

1 poivron vert

thym

sel, poivre

huile

cumin

Mixer le persil, le poivron et l'oignon.

Mélanger les 2 viandes en ajoutant le thym, quelques pincées de cumin, le mélange persil, oignon, poivron. Malaxer l'ensemble après avoir salé et poivré.

Rajouter un peu d'huile si la viande n'est pas trop grasse.

Une fois l'ensemble bien mélangé, confectionner les keuftés en roulant la préparation en boule dans la main puis en les écrasant pour leur donner une forme allongée. (7 à 8 cm environ)

On peut aussi les confectionner en forme de steaks hachés en écrasant les boulettes dans la paume de la main.

Poser sur le grill et faire cuire les deux faces au goût de chacun.

(Une cuisson trop longue dessècherait le keufté)

Servir chaud avec le Pilaf de boulgour en accompagnement.