



0185

## Kefta à la Danielle

### INGRÉDIENTS

2 lbs d'agneau haché  
1 oignon, râpé  
2 gousses d'ail, écrasées  
1 c. à soupe de paprika  
1 c. à thé de cumin en poudre  
1 pincée de piments de la Jamaïque  
1 pincée de cannelle en poudre  
1 pincée de piment de Cayenne  
1 botte de coriandre, hachée  
feuilles de menthe, hachées  
1 œuf battu  
sel et poivre



### PRÉPARATION

Râper l'oignon. Ecraser l'ail.

Mélanger tous les ingrédients à la main, saler et poivrer puis pétrir pour obtenir une pâte homogène. Couvrir et réfrigérer pendant 15 minutes.

Avec vos doigts, façonner la pâte en rouleaux de 2 cm d'épaisseur (environ 100g). Faites-les cuire 5 minutes de chaque côté, au barbecue.

Au four: faire rôti 5 minutes de chaque côté à broil sur une grille où on aura mis un papier d'aluminium.

On peut servir avec du Riz à la Rémy et de la sauce Harissa ou de la Salsa diablo.

P.S. Une recette tirée du livre "La cuisine Marocaine", p.24

Plat principal

Catégorie

Agneau

Sous-catégorie

03/04/2006/

Date

4

Portions

00:15

Préparation

00:14

Cuisson

2014-01-01

Date d'impression