

SOUVENIR DES KOFTE

Kofte au boeuf et à l'agneau

Pour 4 personnes, 25 minutes

- * Oignon - 1, épluché et haché
- * Huile végétal - quelques gouttes
- * Cumin en poudre - 1 c. à c.
- * Coriandre en poudre - 1 c. à c.
- * Cannelle en poudre - 1 c. à c.
- * Persil frais - une grosse poignée, haché (tiges et feuilles)
- * Coriandre fraîche - une grosse poignée, hachée (tiges et feuilles)
- * Ail - 2 gousses, épluchées et hachées
- * Boeuf haché - 300g
- * Agneau haché - 300g
- * Oeuf - 1
- * Sel - 1 c. à c.

Dans une grosse poêle, faire revenir l'oignon, les épices et les tiges des herbes dans l'huile à feu moyen. Ajouter une goutte d'eau, couvrir et laisser pendant 5 minutes, remuant de temps en temps. Ajouter l'ail et faire cuire encore quelques minutes.

Mettre tous les ingrédients dans un grand bol. Ajouter du poivre et bien mélanger avec les mains.

Toujours avec les mains, sculpter des boulettes en forme de torpédos, vers 8cm de longueur. Faire revenir une c. à s. d'huile dans la poêle sur feu moyen/vif. Disposer les kofte dans la poêle et laisser frire pendant quelques minutes. Tourner-les et laisser cuire encore quelques minutes. Répéter deux fois encore, pour bien dorer tous les quatre <côtés>. J'aime la viande un peu rosé, donc je les cuire pas trop longtemps. Faites selon vos préférences.

Servir tout de suite, ou à température ambiante. Vous pourriez également réchauffer les kofte dans un four bien chaud pendant quelques minutes.

Sauce au tahin

Un petit bocal de sauce, 5 minutes

- * Tahin - 4 c. à s
- * Eau - 4 c. à s.
- * Citron - jus de 1/4
- * Sel - 1/4 c. à c.

Fouetter le tahin et l'eau dans un verre. Le liquide va être d'abord épais et va après devenir plus lisse. Ajouter une goutte d'eau encore s'il faut, pour obtenir la consistance de la crème entière. Ajouter le citron et le sel et mélanger.

Salade de chou-fleur rôti, céleri et canneberges

Pour 4, 25 minutes

- * Chou-fleur - 1, coupé
- * Huile d'olive - quelques gouttes
- * Zataar - 1 c. à s.
- * Céleri - 2 bâtons
- * Canneberges secs - une poignée
- * Noisettes grillées - une poignée, hachées
- * Persil - une poignée, haché
- * Mielasse de grenade - 1 c. à s (vous pourriez utiliser vinaigre du cidre ou balsamique)
- * Quatre épices - 1/4 c. à c.

Préchauffer le four à 220 degrés. Disposer le chou-fleur sur un grand plat au four. Ajouter un filet de l'huile, le zataar, assaisonner avec du sel et du poivre et remuer. Enfourner pendant 20 minutes, jusqu'à ce que ce soit doré.

Mettre le chou-fleur, le céleri, les canneberges, le persil et les noisettes dans un grand bol. Mélanger.

Dans un verre, fouetter quelques gouttes d'huile d'olive avec la mélasse de grenade (ou vinaigre) et les épices. Ajouter à la salade à table.

Boulgour au citron confit et à l'orange

Pour 4, 20 minutes

- * *Boulgour brun - 1 tasse*
- * *Sel - 1/2 c. à c.*
- * *Citron confit - 1/4, finement haché*
- * *Orange - zeste de 1/2*
- * *Citron - jus de 1/2*
- * *Huile d'olive - quelques gouttes*
- * *Persil frais - une poignée, haché*
- * *Coriandre fraîche - une poignée, hachée*

Porter à l'ébullition le boulgour, le sel et 2 tasses d'eau dans une casserole. Couvrir et laisser frémir pendant 10 minutes. Enlever du feu et laisser couvert pendant quelques minutes encore.

Mettre toutes les ingrédients dans un grand bol et bien mélanger. Assaisonner.