

Brochette d'agneau kefta à la coriandre et cumin

Recette pour 4 personnes

Description

Brochette d'agneau haché assaisonnée à la coriandre, cumin et ail.

Ingrédients

Pour les keftas

- 160 Gr Agneau haché
- 2 Gousse(s) Ail
- 5 Ml Coriandre
- 2 Tranche(s) Pain de mie
- 30 Ml Lait
- 5 Ml Cumin moulu
- 6 Brin(s) Persil
- 1 Unité(s) Oeuf

- Huile végétale
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **425 F°**

Pour la mise en place

Mettez les pics à brochette en bois à tremper dans l'eau froide pendant vos préparations. Dans un bol, brisez le pain de mie en petits morceaux et versez le lait sur le dessus. Piquez et hachez grossièrement le persil. Hachez l'ail finement.

Pour les keftas

Dans un bol, mettez l'agneau haché, l'œuf, le cumin, la coriandre, l'ail et le pain de mie essoré. Bien malaxer le tout. Avec vos mains, formez des boudins d'environ 20g autour de vos pics à brochette. Puis avec un pinceau, badigeonnez-les d'huile végétale, assaisonnez. Dans une poêle chaude avec de l'huile végétale, mettez les brochettes à cuire pendant 5 à 6 minutes en les tournant régulièrement. Mettez sur une plaque de cuisson et finissez la cuisson au four 2 à 3 minutes. Mettez dans un plat de service et finissez avec le persil haché.

Bon appétit!