Brochettes de kefta de boeuf et d'agneau grillées

Des brochettes de viande hachée aux herbes, au cumin et au paprika, grillées à la poêle ou au barbecue. Le hachis se prépare en quelques secondes au bol.

4 personnes	20 min préparation	12 min cuisson	32 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 350 g de boeuf haché
- 350 g d'agneau haché
- 1 oignon
- 1 brin de persil
- 1 brin de coriandre
- 2 gousse d'ail
- 1 c. à café de cumin
- 1 c. à café de paprika
- 1 c. à café de sel
- 1 c. à café de poivre

Préparation

1. Mettre l'oignon, l'ail, le persil et la coriandre dans le bol, puis hacher finement.
   8 sec / vitesse 6
2. Ajouter les viandes hachées et les épices, puis malaxer.
   20 sec / vitesse 3
3. Laisser reposer 30 minutes au frais.
4. Façonner des saucisses allongées autour de piques, en serrant bien.
5. Griller 10 à 12 minutes en retournant, jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
6. Servir avec du pain, des tomates et une salade d'oignons au sumac.

Le conseil de Tiha
Mouille-toi les mains pour façonner les kefta : la viande ne colle pas.

Conservation : Crues, 2 jours au réfrigérateur ; cuites, 2 jours.