Kibbeh au four, boulgour et farce de boeuf aux pignons

Un gratin libanais en deux couches de pâte de boulgour et de viande, farci d'oignons, de boeuf et de pignons dorés. La pâte se mixe au Thermomix.

6 personnes	40 min préparation	45 min cuisson	85 min au total	difficile niveau

Ingrédients

- 250 g de boulgour fin
- 400 g de boeuf maigre haché
- 1 oignon
- 1 c. à café de cannelle
- 1 c. à café de piment doux
- 2 c. à café de sel
- 300 g de boeuf haché pour la farce
- 2 oignons pour la farce
- 40 g de pignons de pin
- 1 c. à café de quatre-épices
- 50 g d'huile

Préparation

1. Rincer et essorer le boulgour, puis le laisser gonfler 20 minutes.
2. Mettre l'oignon, la cannelle, le piment et le sel dans le bol, puis hacher.
   5 sec / vitesse 6
3. Ajouter le boeuf et le boulgour, puis mixer en pâte lisse avec quelques glaçons.
   40 sec / vitesse 6
4. Pour la farce, faire revenir les oignons hachés dans 30 g d'huile à la poêle, ajouter le boeuf, le quatre-épices et les pignons, puis cuire 8 minutes.
5. Étaler la moitié de la pâte dans un plat huilé, couvrir de farce, puis recouvrir du reste de pâte.
6. Quadriller la surface au couteau, arroser du reste d'huile et cuire 40 minutes à 200°C.

Le conseil de Tiha
Mouille-toi les mains pour étaler la pâte de kibbeh : elle ne colle pas.

Conservation : 3 jours au réfrigérateur.