

Keftas d'agneau à la menthe, sauce aigrelette et pommes de terre façon tajine

Les ingrédients pour 6 ou 4 personnes voir plus bas :

800 g d'agneau haché (je prends de l'épaule et avec la moitié des proportions j'ai fait 4 keftas)

1/2 botte de menthe fraîche

4 feuilles de brick (j'en compte 8)

2 c à s d'huile d'olive

Sel et poivre du moulin

Pour la sauce :

300 g de crème fraîche épaisse

1 citron

Sel et poivre du moulin

Pour la garniture :

600 g de pommes de terre

50 g de raisins secs

1/2 citron confit au sel

4 abricots secs

50 g d'amandes effilées

1 oignon

1 c à s d'huile d'olive

1 g de ras el hanout

20 g de miel

Sel

Éplucher les pommes de terre et les couper en dés. Tailler les abricots secs en dés, éplucher et ciseler l'oignon.

Dans une poêle torréfier les amandes effilées à sec.

Verser dans une cocotte un filet d'huile d'olive et faire sur l'oignon, ajouter les pommes de terre, le ras el hanout et le miel. Laisser le miel colorer doucement, ajouter l'écorce du citron confit couper en 8. Déglacer avec un filet d'eau, couvrir et laisser cuire à feu doux 20 mn environ.

A la fin de la cuisson ajouter les amandes torréfiées (en réserver quelques unes pour la décoration finale), les raisins secs ainsi de que les dés d'abricots. Vérifier l'assaisonnement.

Pour la sauce aigrelette mettre le jus du citron dans un bol avec la crème, sel et poivre. Mélanger et réserver au frais.

Pour les keftas d'agneau mélanger dans un saladier l'agneau haché avec la menthe ciselée, sel et poivre.

Dans les feuilles de brick découper de larges bandes, former des saucisses avec l'agneau et les rouler dans les feuilles de brick. Les coller avec un filet d'huile. Insérer un pic à brochette dans chaque kefta.

Mettre un peu d'huile dans une grande poêle et colorer les brochettes de kefta d'agneau.

Pour le service dresser le tajine de pommes de terre avec les keftas d'agneau et servir la sauce aigrelette à part.

Il faut savoir que j'ai fait la moitié des proportions pour l'agneau et que j'ai pu faire 4 keftas je compte donc plus de feuilles de brick. Comme j'ai mis 2 keftas par personne les proportions deviennent alors celles de 4 personnes. A vous de voir ce que vous désirez faire.

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>