

Kefta et semoule à la cannelle

Ingrédients pour 6 pers:

Kefta :

700g de viande hache
6 tomates bien mûres
2 oignons
persil
1 pincée de ras-el-hanout
huile d'olive
sel, poivre

Faites revenir dans l'huile d'olive les tomates coupées en gros dés, un oignon émincé et du persil. Salez, poivrez et laissez mijoter 10 minutes.

Hachez du persil et l'oignon restant et mélangez les avec le bœuf haché, le ras-el-hanout, du sel et un filet d'huile d'olive. Laissez macérer une bonne heure.

Façonnez des boules d'environ 4cm de diamètre et ajoutez les dans la sauteuse avec la tomate. Couvrez et laissez cuire 15 minutes.

Semoule :

320g de semoule
36cl d'eau
1 pincée de cannelle
2 CS de raisins secs
huile d'olive

Faites bouillir l'eau additionnée de sel. Ajoutez les raisins secs. Mettez la semoule dans un saladier avec la cannelle et l'huile d'olive et versez l'eau dessus. Couvrez et laissez gonfler 5 minutes. Egrainez la semoule à la main et laissez reposer. Dressez la semoule avec la viande et la sauce tomate.