

TEMPS

Préparation: 1 h

Cuisson: 30 min

pour 6 personnes

INGRÉDIENTS

Pour la farce:

- 2 oignons
- 250 g de viande hachée
- 4 cuillères de fleur de sel
- Poivre
- Huile d'olive
- Épices:
 - 2 cuillères du mélange de 7 épices + cumin et paprika + 4 épices.

Pour la pâte:

- 500 g de Boulgour
- 2 oignons
- 150 g de viande hachée
- 2 grosses pincées de fleur de sel
- Poivre
- 125 g de beurre
- 1 yaourt grec

PRÉPARATION

1 LA FARCE

- Roussir les pignons de pin.
- Couper les oignons en tout petits carrés.
- Ajouter à la viande un peu d'huile d'olive et la décomposer finement.
- La disposer dans une casserole et ajouter sel, poivre et épices et bien mélanger.
- Ajouter les oignons, mélanger et couvrir.
- Faire revenir l'ensemble à feu doux jusqu'à ce que la viande change la couleur. Ne pas trop cuire pour ne pas «sécher».
- Ajouter les pignons de pin et réserver.



2 LA PÂTE

- Rincer le boulgour.
- Éplucher et couper les oignons en 8.
- «Mixer» le boulgour et les oignons dans votre hachoir à viande ou robot.

On passe 3 fois dans le hachoir ou on laisse longtemps dans le mixeur en ajoutant un peu d'eau au fur et à mesure. L'ensemble doit devenir une pâte.

- Ajouter la viande hachée non cuite et mélanger avec les mains.
- Ajouter 2 grosses pincées sel.
- Tester la pâte en faisant une boule et laisser reposer 10 minutes.



Kebbeh

AUTRICE
Alaa

3 LE PLAT POUR LA CUISSON

Votre farce est prise en sandwich entre 2 couches de pâtes dans un plat à gratin.

- Couper un sac sur la longueur et l'étaler sur votre plan de travail,
 - Préparer un bol d'eau avec un peu de sel.
 - Faire des boules avec la pâte.
 - Mouiller le plastique
 - Poser les boules les une après les autres sur le plastique, le replier par-dessus et les aplatis avec vos mains pour former des galettes.
 - Les positionner dans un plat à gratin, ajouter des petits bouts de pâte entre les galettes et colmater l'ensemble avec les doigts pour rendre la surface bien lisse.
 - Déposer une couche de farce par-dessus l'ensemble.
 - Former une deuxième couche de pâte bien lisse au-dessus de la farce.
 - Diviser l'ensemble du plat en carrés et faire un petit trou au centre de chaque carré.
 - Disposer 6 cubes de beurre au-dessus de votre plat.
 - Enfourner 30 minutes à 180°.
- Ce plat se déguste avec un yaourt grec.

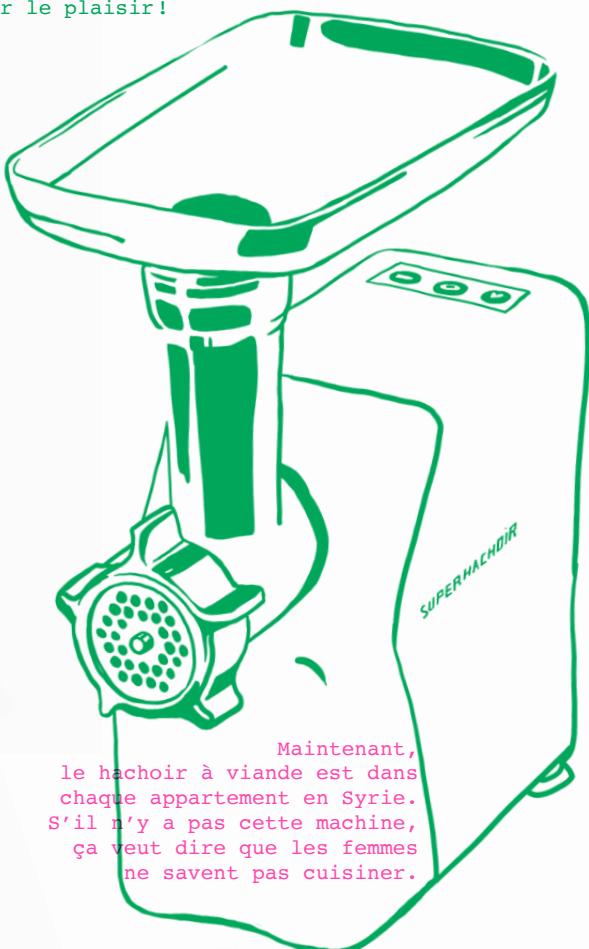


Ma grand-mère hache
et mélange la viande
avec un grand pilon
en pierre pendant
des heures.

Mais quand elle préparait les kebbeh,
MA TANTE, MES COUSINES,
MA MÈRE VENAIENT
ET ON FAISAIT LE PLAT
TOUTES ENSEMBLE,
pour le plaisir!



On utilise
beaucoup
les épices,
les pistaches,
les noix de cajou
et les pignons
de pin.
Il en faut
avec tous
les plats.



recettes.art