

Kefta au ras el hanout

Pour les amateurs de saveurs sucrées salées, ce plat rendra folles vos papilles! Avec un &oeil;uf, on a un kefta version riche. Sans l’&oeil;uf, le plat reste très bon quand même. Pour 4 personnes - Préparation : 15’– Cuisson : 30’

Ingrédients : - 500 gr de hachis de b&oeil;uf - 1 boîte de tomates pelées (400gr) - 250 gr de raisins blancs
oignons - 1 &oeil;uf + 2 &oeil;ufs durs - 60 gr de chapelure - 7 clous de girofle - 4 c à s d’huile
2 c à s de miel - 3 c à s de ras el hanout (mélange d’épices marocaines) - 1 dose de safran - Sel et poivre
Préparation : - faites tremper les raisins dans de l’eau froide. Epluchez et émincez 2 oignons. Faites-les revenir dans de l’huile d’olive avec les tomates pelées, 2 c à s de ras el hanout, le safran et les clous de girofle. Ajoutez 50 cl d’eau et laissez mijoter pendant 5’, à feu moyen. Salez et poivrez. - Egouttez les raisins et versez-les dans la préparation. Ajoutez le miel, couvrez et faire cuire encore 5’ à feu doux. - Epluchez et hachez l’oignon restant. Mélangez-le avec la viande hachée, la chapelure, l’&oeil;uf, le reste du ras el hanout, du sel et du poivre pour obtenir une pâte compacte.

- Enlevez la coquille des &oeil;ufs durs et coupez-les en 4 dans le sens de la longueur. Divisez la pâte en 8 portions et fourrez chaque portion d’un quartier d’&oeil;uf. Disposez les keftas sur la sauce tomatée, couvrez et faites cuire de 10’ à 15’, à feu doux. Servez bien chaud, avec du riz aux amandes grillées et au safran, par exemple. Source : Gaël Magazine