



Kefta Aux Pâtes

Makarnalı Köfte



½ kg. De viande de bœuf hachée
1 œuf
1 oignon moyen
1 petit poivrons farcis
3 tranches de pain rassis
½ cuillère à café de thym
½ cuillère à café de sel
½ cuillère à café de poivre noir
½ bouquet de persil
½ cuillère à soupe de pâte de tomate
1 paquet pâte papillon
1 cuillère à soupe de beurre
Pour faire frire ;
1,5 tasses d'huile végétale
Pour la sauce ;
4 grandes tomates
1 gousse d'ail
1 petit oignon
1 poivre
1 cuillère à café de thym

- # Préparez le kefta en premier ; Râpez de l'oignon dans le pain rassis puis rajoutez un œuf. Pétrissez jusqu'à que le pain perd sa forme.
- # Rajoutez le poivron haché finement, de la viande, du thym, du poivre noir, du sel et de la pâte de tomate. Pétrissez 5-6 minutes, puis rajoutez du persil haché finement, pétrissez puis mettez au réfrigérateur.
- # Laissez reposer le mélange pendant ½ heure puis faites des kefta en forme de noix. Farinez légèrement, puis laissez griller dans l'huile. Sortez dans une serviette.
- # Préparez la sauce ; Coupez les oignons finement, laissez cuire dans 4 cuillères à soupe. Rajoutez ensuite les gousses d'ails haché finement et les piments.
- # Quand la couleur des piments changent, rajoutez les tomates râpés, du thym et un peu de sel.
- # Quand la mousse apparaît sur les tomates, laissez cuire encore 2 minutes puis rajoutez les keftas grillés. Laissez cuire ensemble pendant 10 minutes.
- # Faites bouillir les pâtes pendant ce temps puis faites cuire. Prenez chaud dans une assiette. (Vous pouvez mettre dans des petites assiettes)
- # Placez les keftas avec la sauce, sur les pâtes.

N-B; Cette est d'origine italienne.