



## Keftas Aux Olives

Zeytinli Köfte



½ kg. Viande de bœuf demi gras  
1 gros oignon  
3 tranches de pain rassis  
1 œuf  
½ cuillère à café de cumin  
½ cuillère à café de poivre noir  
1 cuillère à café de sel  
Pour l'intérieur;  
1 tasse d'olives noires  
3 gousses d'ail  
1 cuillère à café d'huile d'olive  
½ cuillère à café de flocons de piment rouge  
Pour la surface ;  
½ tasse de fromage râpé

- # Mettez dans un bol creux, les tranches de pain rassis, un oignon râpé et un œuf. Mélangez avec les bouts de doigt jusqu'à que le pain devient mou.
- # Puis rajoutez de la viande haché, du cumin, du sel et du poivron noir. Pétrissez l'ensemble pendant 5 minutes.
- # Enveloppez le mélange dans du papier stretch puis placez au réfrigérateur. Laissez reposer au moins 1 heure.
- # Pendant ce temps, sortez les noyaux des olives, coupez en petit morceaux, rajoutez des ails haché, de l'huile d'olive et du flocon de piment rouge. Mélangez l'ensemble.
- # Prenez des morceaux du mélange, de la taille d' ½ citron. Arrondissez, puis faites un creux au milieu avec le pouce.
- # Mettez du mélange dans la partie en creux puis mettez dans un plat de cuisson huilé.
- # Mettez du fromage râpé sur les keftas, faites cuire au four préchauffé à 200 degrés.
- # Ramenez chaud à table.

N-B; Il faut prendre le sel des olives pour qu'ils ne modifie pas le goût des keftas.