



Bisous de Mubi

Mubi Busesi



½ kg. De viande bœuf haché mi-gras
1 oignon
1 tasse de fromage râpé
1 blanc d'œuf
4 tranches de pain rassis
10-15 brins de persil
½ cuillère à café de cumin
½ cuillère à café de poivre noir
1 cuillère à café de sel
Pour l'intérieur ;
3 pommes de terre moyennes
1 tasse de lait
½ tasse d'eau
1 cuillère à soupe de beurre
½ tasse de thé de fromage
1 jaune d'œuf
1 cuillère à café de sel
½ cuillère à café de poivre noir

- # Préparez le mélange de kefta. Mettez dans un bol de pétrissage, du pain rassis avec la peau extérieure enlevée. Rajoutez un oignon râpée, et pétrissez l'ensemble.
- # Rajoutez de la viande haché, du blanc d'œuf, du fromage râpé, du sel, du cumin, du poivron noir et du persil haché finement. Pétrissez puis mettez au réfrigérateur.
- # Préparez la purée pendant que le mélange de kefta se repose. Épluchez les pommes de terre, puis mettez dans un bol, rajoutez ½ tasse d'eau puis placez à moyenne température.
- # Quand les pommes de terre commence à se ramollir, rajoutez du lait, puis mélangez sans arrêt pour que les pommes de terre s'écrase. Quand les pommes de terre sont à point, rajoutez du sel, du poivron noir, du jaune d'œuf, du fromage râpé et du beurre. Mélangez rapidement.
- # Séparez le mélange de kefta en 8 morceaux. Ouvrez comme une pâte, avec les bouts de doigt en mouillant les main, à la taille d'une assiette de dessert.
- # Mettez à peu près 1 cuillère à café de purée refroidit au milieu des keftas. Remballez comme des des muffins. Placez dans un plat de cuisson huilée.
- # Laissez cuire les keftas au four préchauffé à 200 degrés, puis ramenez à table.

N-B; Ne fermez pas les keftas entièrement pour que la purée puisse se voir.