



Kefta De Foie

Ciğer Köfte



½ kg de foie de bœuf
1 tasse de boulgour fin
L'intérieur d' ½ pain
1 oignon
1 œuf
½ cuillère à café de flocons de piment rouge
1 cuillère à café de poivre noir
1 cuillère à café de sel
Pour la friture:
2 tasses d'huile végétale
Pour la garniture :
2 pommes de terre moyennes
2 oignons moyens
7-8 brins de persil
½ cuillère à café de sel

- # Mettez le pain rassis en morceaux dans un bol de pétrissage. Râpez les oignons, des œuf et du sel. Pétrissez jusqu'à que le pain perd sa forme.
- # Passez la foie au robot ou dans un hachoir. Rajoutez avec l'eau dans le mélange de pain.
- # Rajoutez du boulgour, du poivron noir et du flocon de piment rouge. Pétrissez 2-3 minutes. (Il est normale que le mélange soit moelleux)
- # Laissez reposer réfrigérateur pendant ½ heure pour que le boulgour gonfle.
- # Épluchez les pommes de terre, coupez en petit morceaux, faites griller puis prenez sur une serviette.
- # Donnez la forme aux keftas puis faites griller dans le même huile que les pommes de terre.
- # Coupez les oignons en demi rond, hachez le persil finement, mélangez avec du sel et mélangez avec le persil.
- # Mettez les keftas dans une assiette, mettez les pommes de terre et des oignons mélangé avec du persil.

N-B; L'oignon est utilisé comme garniture dans les plat aux foies. L'oignon prend l'odeur de la foie.