



Kefta Aux Safran

Safranlı Köfte



½ kg. De viande de bœuf haché sans graisse
2 oignons moyens
3 tranches de pain rassis
1 carotte moyenne
1 oignons frais
8 - 10 brins de persil
1,5 cuillère à café de sel
1 cuillère à café de cumin
1 cuillère à café de poivre noir
Pour faire frire ;
1,5 tasse à thé d'huile de tournesol
1 tasse à thé de farine
2 œufs
Pour la surface ;
1 cuillère à café de safran
1 tasse de lait
1 cuillère à soupe de fécule de maïs
1 cuillère à café de sel
1,5 tasses d'eau

- # Mouillez le safran avec ½ tasse d'eau pour que la couleur apparaisse.
- # Mettez dans un bol de pétrissage, de l'oignon râpé et des carottes. Rajoutez du pain rassis et mélangez jusqu'à qu'ils se ramollissent.
- # Rajoutez de la viande haché, du cumin, du poivron noir et du sel. Pétrissez pendant 5 minutes, rajoutez la partie verte des oignons frais avec le persil. Pétrissez encore 1-2 minutes.
- # Prenez des morceaux du mélange, de la taille d'une noix. Roulez puis aplatissez.
- # Mettez de l'huile dans une poêle, trempez les keftas dans l'œuf fouetté puis dans la farine. Grillez les deux faces dans l'huile chaude. Puis sortez dans une serviette en papier.
- # Mettez dans une casserole creux, du lait froid, 1 tasse d'eau froide, du fécule de maïs et du sel. Enfin rajoutez du safran avec l'eau. Mélangez avant de placer au feu jusqu'à que le fécule fonde.
- # Placez le mélange au safran au four à moyenne température. Mélangez régulièrement.
- # Placez les keftas dans l'assiette, versez le mélange au safran, saupoudrez du persil haché avant de servir.

N-B; Le mélange de safran doit être chaud. Si elle refroidit, rajoutez de l'eau tiède puis chauffez.