



Kefta de Cuba

Küba Köftesi



½ kg. De viande de bœuf haché sans graisse
3 gousses d'ail
1 tasse de chapelure
1 cuillère à soupe de moutarde
2 cuillères à café de cumin
1 cuillère à café de curry
2 poivres vert
2 œufs
2 cuillères à soupe de lait
2 cuillères à soupe d'huile végétale
1 cuillère à café de poivre noir
1,5 cuillère à café de sel
Pour la sauce ;
1 tasse de lait
1 cuillère à soupe de beurre
1,5 cuillères à soupe de farine
½ poivron rouge
1 poivre
1 gousse d'ail
½ cuillère à café de sel
½ cuillère à café de poivre noir

- # Préparez le mélange de kefta. Nettoyez les pépins des piments et hachez finement le persil.
- # Rajoutez les œuf sur les piments, puis de la chapelure, du lait, des ails battues, de la moutarde et de l'huile. Pétrissez un petit moment.
- # Prenez des morceaux du mélange, de la taille d'une noix, arrondissez puis aplatissez. Faites cuire dans le grill.
- # Préparez la sauce pendant que les keftas cuits ; Faites griller le beurre avec de la farine. Puis rajoutez du lait et mélangez régulièrement. Rajoutez du piment finement haché, du poivron noir, des ails battues, du sel et du poivre noir. Laissez cuire l'ensemble.
- # Prenez les keftas dans une assiette. Versez la sauce dessus puis ramenez à table.

N-B; La forme originale de ce kefta est triangulaire. Pour obtenir cette forme il faut une moule triangulaire.