



## Kefta De Société

Sosyete Köftesi



½ kg. De viande de bœuf haché mi-gras  
1 oignon  
3 tranches de pain rassis  
1 œuf  
8 - 10 brins de persil  
1 cuillère à café de cumin  
1 cuillère à café de poivre noir  
1 cuillère à café de sel  
Pour la surface ;  
8 tranches de fromage de la taille d'une boîte d'allumettes  
Pour la sauce ;  
1 aubergine  
3 tomates  
3 piments  
3 oignons verts  
2 gousses d'ail  
4 cuillères à soupe d'huile végétale  
1 cuillère à café de sucre cristallisé  
½ cuillère à café de sel

- # Mettez dans une bol pétrissage, de l'oignon râpé, un œuf, du sel, du cumin, du poivre noir et du pain rassis. Mélangez l'ensemble.
- # Rajoutez de la viande hachée, puis pétrissez. Rajoutez enfin le persil haché et pétrissez. Laissez attendre au réfrigérateur pendant ½ heure.
- # Préparez la sauce pendant ce temps ; Épluchez les aubergines, coupez en petit morceaux, laissez cuire dans l'huile chaude puis sortez sur une serviette en papier.
- # Mettez de l'huile dans une casserole, quand elle chauffe à moyenne température, rajoutez les oignons frais et les piments. Laissez cuire jusqu'à que la couleur des légumes changent.
- # Puis rajoutez les tomates épluchées et coupées finement, des ails battues, du sel et du sucre granulé. Laissez cuire jusqu'à que les tomates prennent la forme de pâte. Rajoutez les aubergines grillées puis laissez cuire encore 5 minutes. Retirez du feu.
- # Séparez le mélange de kefta en 8 morceaux. Faites de keftas comme celle des hamburger, large et plat. kk
- # Faites cuire dans le grill. Mettez une tranche de fromage juste avant le service et laissez cuire.
- # Mettez la sauce juste au milieu de l'assiette puis placez un kefta dessus et ramenez à table.

N-B; Vous pouvez servir aussi la sauce en forme de purée.