Kefta Aux Arachides

Fıstıklı Köfte

½ kg. De viande de bœuf hachée
1 tasse d'arachides
2 moyennes pommes de terre bouillies
1 petit oignon
3 cuillères à soupe de chapelure ou des miettes de pai
1 cuillère à café de cumin
½ cuillère à café de poivre noir
1 cuillère à café de sel
Pour la sauce ;
3 cuillères à soupe d'huile végétale
1,5 tasses d'eau
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
½ cuillère à soupe de farine
5 - 6 brins de persil
1 cuillère à café de poivre noir moulu
1 cuillère à café de sel

Épluchez la peau extérieur des arachides, passez au robot. Écrasez les pommes de terre.
Mettez dans un bol creux, un oignon râpé, les pommes de terre écrasés, de la viande, de la chapelure, du cumin, du poivron noir et du sel. Mélangez tous les ingrédients.
Faites des keftas un peu plus grand que la normale de la forme ovale. Placez les keftas dans un plat de cuisson huilé.
Placez le plat au four préchauffé à 195 degrés. Laissez cuire les keftas.
Préparez la sauce pendant ce temps. Mettez dans une casserole, de la farine et de l'huile. Tournez à moyenne température puis rajoutez de la pâte de tomate et de l'eau froide en mélangeant régulièrement. Saupoudrez du poivron noir et du sel. Laissez bouillir pendant 5 minutes. Rajoutez du persil après avoir retiré du feu.
Placez les keftas dans une assiette, versez la sauce dessus puis ramenez à table.

N-B; Si vous préparez la sauce avec des tomates au lieu de la pâte de tomate, rajoutez une cuillère à café de sucre.