



Kefta Sur Tuile

Kiremitte Köfte



750 g de viande bœuf mi-gras
1 gros oignon
5 tranches de pain rassis
1 gousse d'ail
1 cuillère à café de bicarbonate de soude
1 cuillère à café de cumin
1 cuillère à café de poivre noir moulu
1,5 cuillère à café de sel
Pour la sauce :
5 cuillères à soupe d'huile végétale
2 poivron vert
3 tomates
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
1 cuillère à café de sel
2 tasses d'eau
Pour la surface ;
1,5 tasses de parmesan râpé

- # Râpez l'oignon puis rajoutez dans le pain. Mélangez l'ensemble.
- # Rajoutez de la viande, des ails battus, du sel, du poivre noir, du cumin et de la carbonate. Pétrissez pendant 4-5 minutes.
- # Rajoutez enfin du persil haché. Pétrissez jusqu'à que le persil s'étale dans le mélange.
- # Placez le mélange dans le réfrigérateur puis laissez reposer pendant ½ heure.
- # A la fin du temps, prenez des morceaux de viande de la taille d'une noix puis donnez une forme ovale. Placez dans un plat huilé. Laissez cuire au four à 200 degrés.
- # Préparez la sauce pendant ce temps ; Mettez de l'huile dans une casserole. Rajoutez les piments quand elle chauffe. Quand les piments sont cuits à moitié, rajoutez de la pâte de tomate puis laissez cuire jusqu'à que l'odeur disparaît.
- # Rajoutez les tomates épluchés et coupés en petit morceaux et du sel. Quand la couleur des tomates changent, rajoutez de l'eau chaude. Faites cuire.
- # Mettez environ 8 keftas cuits dans un plat en terre. Versez 4-5 cuillères de sauce, puis laissez une pincée de fromage râpé.
- # Avec ces ingrédients, vous préparerez 6 portions de keftas. Placez au four à 200 degrés, puis faites cuire jusqu'à que le fromage fonde.
- # Ramenez chaud à table.

N-B ; Vous pouvez préparer dans un grand plat en terre à lieu de séparer en portion.