

Keftas d'agneau au romarin



Keftas d'agneau au romarin

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 15 minutes

Pour 6 personnes

Ingédients

500 g d'agneau haché (collier, épaule) 2 oignons blancs frais 2 gousses d'ail 10 brins de coriandre 10 brins de persil 1/2 cuillère à café de cumin en poudre 1/2 cuillère à café de piment doux 1/2 cuillère à café de gingembre en poudre 1 cuillère à soupe d'huile d'olive sel poivre pour accompagner 3 aubergines 2 citrons jaunes 2 gousses d'ail 3 cuillères à soupe d'huile d'olive sel

Préparation

Préchauffez le gril du four. Lavez, épongez et ciselez les herbes. Pelez les gousses d'ail et les oignons, hachez-les finement et mettez-les dans un saladier avec l'agneau haché, les épices, les herbes et l'huile. Salez, poivrez et mélangez bien.

Formez avec cette préparation des boules de la grosseur d'une noix en tassant bien. Enfilez-les sur des branchettes de romarin (ou, à défaut, des brochettes en bois). Posez les keftas sur un plat allant au four et réservez-les.

Préparez les aubergines: pelez et écrasez les gousses d'ail, -mettez-les dans un bol avec l'huile. Salez et mélangez. Lavez les aubergines, ôtez le pédoncule, -coupez-les dans la longueur en tranches de 1 cm d'épaisseur (éliminez les entames). Badi-geonnez-les du mélange huile-ail et faites-les cuire sur un gril 10 min de chaque côté. Réservez-les au chaud dans un plat de service.

Dans le même temps, glissez les brochettes sous le gril du four et faites-les cuire 10 min en les retournant à mi-cuisson. Sortez-les du four et servez-les accompagnées des tranches d'aubergines et de quartiers de citron.

Le bon accord vin

un coteaux-du-languedoc

Notes personnelles