

**Y'A PAS QUE
LE GIGOT DANS
L'AGNEAU**



**KEFTA D'AGNEAU
À LA CORIANDRE**

laViande
d'agneau
DES MÉTIERS, UNE PASSION



KEFTA D'AGNEAU À LA CORIANDRE

🕒 20 min 🔥 10 min

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 350 g de viande d'agneau hachée
- 1 gousse d'ail
- 1 petit bouquet de coriandre
- 25 g de chapelure
- 1 c. à café de cumin
- 4 pains pita
- 200 g de tzatziki
- 1/2 concombre
- 1/2 oignon rouge
- 5 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

ÉTAPES

- Mixer l'ail épluché, le bouquet de coriandre, la chapelure, du sel et du poivre. Ajouter la viande d'agneau hachée et mélanger soigneusement pour obtenir une préparation homogène.
- Former 8 boulettes de même taille.
- Préchauffer une poêle avec l'huile et y cuire les boulettes pendant 10 minutes environ.
- Mettre un peu de tzatziki sur chaque pain pita, ajouter les boulettes d'agneau, le concombre coupé en fines rondelles et l'oignon rouge émincé.

ASTUCE : pour une option sans huile, faites cuire les boulettes d'agneau 15-20 minutes au four.

Pour + d'idées recettes : www.jadorelagneau.fr

