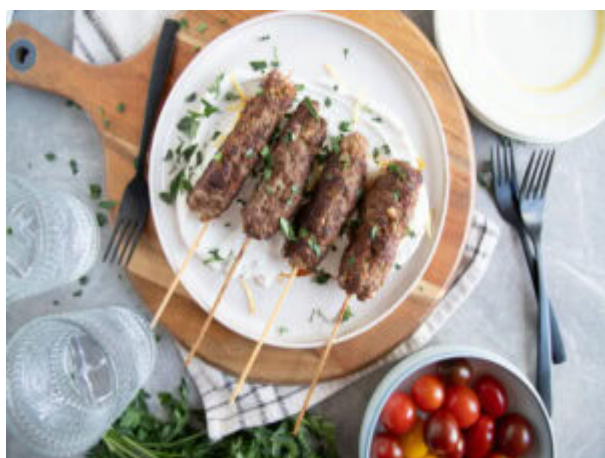




Kefta au boeuf avec sauce au labneh

[AIRFRYER \(FRITEUSE À AIR\)](#) – [BBQ](#) – [RECETTES](#) – [REPAS](#) – [THÉMATIQUES](#) – [VIANDES](#)



NOMBRE DE PORTION : 2-3

TEMPS DE PRÉPARATION :

20 MIN

TEMPS DE CUISSON :

15 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

Keftas

- 1 livre de boeuf haché
- 1 grosse gousse d'ail
- 1 oignon, haché finement
- 1 c. thé de cumin
- 1 c. thé de gingembre moulu
- 1 c. thé de coriandre moulue
- 1 c. thé de paprika
- Sel et poivre

Autres

- 6 brochettes
- Un peu d'huile végétale

Sauce :

- 1/2 tasse de labneh
- 1 trait de jus de citron
- Zeste d'un demi citron
- Épices zaatar au goût

Garnitures : persil ciselé*, zeste de citron, poivre

* c'est tout aussi bon avec de la menthe

Préparation

1. Dans un bol, mélanger les ingrédients des keftas.
2. Séparer le mélange en 6 portions.
3. Former des cylindres de 6 pouces de long. Insérer une brochette au centre de chaque cylindre.
 1. ou vous pouvez également former un cylindre en pressant fermement la viande autour de la brochette.
4. Cuire selon la méthode de cuisson choisie (voir plus bas) .
5. Pendant la cuisson des keftas, mélanger les ingrédients de la sauce. Déposer la sauce dans le fond d'une assiette de service.
6. Déposer les keftas cuits sur la sauce au labneh. Poivrer, ajouter des zestes de citron et du persil. Servir.

Dans un poêlon :

1. Dans un poêlon, chauffer un filet d'huile à feu moyen vif.
2. Cuire les keftas pendant 8 à 10 minutes en les retournant mi cuisson.

Au Airfryer :

1. Préchauffer le airfryer à 375 F .
2. Badigeonner les keftas d'huile .
3. Cuire jusqu'à ce que les keftas soient bien cuits, de 15 à 18 minutes, en les retournant à mi cuisson.

Sur le BBQ :

1. Préchauffer le BBQ.
2. Badigeonner les keftas d'huile.
3. Cuire sur les grilles en les retournant à mi cuisson , environ 10 minutes.

