*Agneau*

# Kébbé - plat libanais à base d'agneau

| 2h30 | 40 min | 20 min | 1h30 | 243 |
|---|---|---|---|---|
| TEMPS TOTAL | PRÉPARATION | CUISSON | REPOS | CALORIES |

**Étape 1**

## Réalisation de la farce

1. Eplucher et hacher finement l'oignon puis hacher plus grossièrement les pignons.
2. Faire chauffer une poêle sur feu moyen puis ajouter l'huile d'olive.
3. Ajouter l'oignon quand l'huile est chaude et laisser cuire jusqu'à ce qu'il devienne translucide.
4. Ajouter les pignons et les faire griller.
5. Retirer du feu, ajouter la viande, mélanger puis réserver.

**Étape 2**

## Réalisation des boulettes

1. Mettre le boulghour dans un bol, le laver consciencieusement, puis le laisser reposer 1 heure dans l'eau.
2. Mettre l'oignon dans le mixeur et mixer finement.
3. Ajouter la viande, le raz el hanout, saler et poivrer. Mixer le tout jusqu'à obtenir une pâte fine.
4. Essorer le boulghour, l'ajouter à la pâte et mixer afin d'obtenir un mélange homogène.

Laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur.

Ingrédients
pour 4 personnes

**Ingrédients pour la farce**

100 g **Agneau haché**
1 **Oignon(s) nouveau(x)**
1 c. à café **Pignons de pin**
2 pincée(s) **Ras el-hanout**
1 **Sel**
1 **Poivre**
1 c. à café **Huile d'olive**

**Ingrédients pour les boulettes**

250 g **Agneau haché**
50 g **Boulghour**
2 **Oignon(s) nouveau(x)**
1 **Sel**
1 **Poivre**
1 **Huile pour friture**

5 [illegible]

6 Prélever l'équivalent d'une grosse noix de cette pâte et en faire une boule.

7 Si la pâte est trop collante, il est possible de la fariner légèrement.

8 Écraser la boule à la main pour en faire un disque. Prélever environ une cuillère à café de farce, la poser au centre du disque. Refermer et refaire une boule.

9 Étirer la boule de manière à lui faire deux pointes, comme un ballon de rugby. Recommencer autant de fois que nécessaire.

10 Frire dans un bain d'huile préchauffé à 180°C (Th.6) jusqu'à ce que les boulettes soient dorées.

11 Il est possible de pré-cuire toutes les boulettes dans plusieurs bains. Cela permet de cuire définitivement l'ensemble juste avant d'être servi.

**Étape 3**

## Dressage

1 Servir éventuellement avec du yaourt battu, des feuilles de menthe et un peu de raz el hanout.

2 Servir chaud.