



Bœuf Kifto



20 min 20 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

398

CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

Ingrédients pour le kifto

450 g **Faux-filet(s)**
100 g **Beurre**
0.5 c. à café **Piment(s)**
0.5 c. à café **Thym**
2 unité(s) entière(s)
Cardamome

Ingrédients pour le dressage

30 g **Feta**
1 **Persil frisé**

Étape 1

Préparation du kifto

- 1 Couper la viande en petits dés d'environ 5 millimètres à l'aide d'un couteau de chef puis la réserver dans un saladier.
- 2 Ouvrir les gousses de cardamome et écraser les graines dans un mortier à l'aide d'un pilon.
- 3 Faire fondre le beurre dans une casserole sur feu doux. Ajouter le piment, la cardamome et le thym puis mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
- 4 Retirer du feu et verser sur la viande. Mélanger délicatement à l'aide d'une cuillère en bois.

Étape 2

Dressage

- 1 Dresser le kifto dans des assiettes individuelles à l'aide d'un emporte-pièce.
- 2 Emietter la feta avec les doigts et en parsemer la viande.
- 3 Décorer avec des feuilles de persil et déguster sans attendre.