



Kefta au boeuf



4 personnes



15 min

Ingredients

- 450 g de viande hachée
- 2 oignons
- 2 c à s de menthe ciselée
- 2 c à c de cumin
- 1 c à c de coriandre
- 1 pincée de piment doux
- 1 pincée de cannelle
- Sel et poivre

Etapas

- Hachez l'oignon, lavez et hachez finement la menthe
- Dans un saladier, versez l'oignon, la menthe et les épices
- Ajoutez la viande hachée et malaxez le tout avec vos mains
- Formez des boudins de viande de la taille de votre choix.
- Préchauffez le four à 190°C
- A l'aide d'un pinceau, badigeonnez une plaque allant au four d'huile de tournesol.
- Déposez les boudin sur la plaque et enfournez au plus haut dans votre four pendant 10 minutes en les retournant de temps en temps.

