



# *Kefta d'agneau*

de Marc-André Leclerc<sup>1</sup>

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

4 portions

## Ingrédients :

- 1 lb (450 g) d'agneau haché
- 1 oignon, haché
- 2 gousses d'ail, hachées
- 1 c. à soupe (15 ml) de sumac
- 1/2 c. à thé (2,5 ml) d'origan sec
- 1 œuf
- 1/3 t. (80 ml) de chapelure
- 1/4 t. (60 ml) de menthe fraîche hachée
- 1/3 t. (80 ml) de persil haché
- 8 tortillas de maïs
- Salade fattouche et yogourt nature, pour la garniture
- Sel et poivre

## Préparation :

Mélanger l'agneau haché, l'oignon, l'ail, le sumac et l'origan jusqu'à texture homogène.

Ajouter l'œuf, la chapelure et les fines herbes, saler et poivrer et bien mélanger.

Rouler l'appareil à l'agneau en 8 cigares de même grosseur et cuire le tout pendant 10 minutes en les retournant régulièrement de façon à ce qu'ils soient bien dorés de tous les côtés.

Déposer un cigare au centre d'une tortilla, garnir de salade fattouche et d'une belle quenelle de yogourt nature.

<sup>1</sup>. Marc-André LECLERC (2013). *Kefta d'agneau*. Dans *Curieux Bégin*. [En ligne]. <http://curieuxbegin.telequebec.tv/recettes/details/319> (Page consultée le 1<sup>er</sup> janvier 2014).