



Estelle de Saint Germain

## **Kefta d'agneau à la marocaine**

### Ingrédients :

Pour 500g d'agneau maigre haché, 1 c-à-s de yaourt maigre, 2 échalotes, coriandre, menthe, 1 gousse d'ail pressé, 1 c-à-s de jus de citron vert, 1 c-à-c de cumin, 1 c-à-c de piment ou 1 ras-el-hanout 1 c-à-s d'huile d'olive

1 bouquet de persil, quelques tomates cerise, 1 oignon frais, 1 jus de citron, paprika, cumin  
(quelques bouquets de chou-fleur)

### Recette :

Préchauffer le four à 200°

Mélanger tous les ingrédients, former des boulettes et les enfourner 5 minutes de chaque côté.

Servir avec une salade de persil, concombre, tomate et oignon, coupés en tout petits dés. Arroser la salade de jus de citron et parsemer d'huile d'olive de paprika, de cumin et de sel (option avec chou-fleur mixé taille semoule).