

« KEBBÉ » SYRIENNES

BOULETTES FARCIES À L'AGNEAU

Temps de préparation : 60 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes



Ingrédients (pour 6 personnes)

- 600 g d'agneau haché
- 250 g de Boulgour
- 100 g de pignons
- 2 gros oignons
- 50 g de beurre
- Cumin
- Cannelle

Méthode de préparation

- **Laver le boulgour** à grande eau et le laisser gonfler dans de l'eau tiède.
- **Mélange 1.** Faire revenir à la poêle les oignons, les pignons, et la moitié
- **de la viande hachée**, dans très peu d'huile. Ajouter la cannelle et le cumin. Saler, poivrer finement.
- **Mélange 2.** Egoutter soigneusement le boulgour et le mélanger à la moitié de viande restante, en salant légèrement.
- Prendre des petites boulettes du **Mélange 2** (viande crue / boulgour) avec les mains mouillées, les creuser et y déposer un peu du **Mélange 1** (viande cuite) avant de refermer.
- Si vous n'êtes pas très doué avec les boulettes, optez pour la solution « tarte ». Dans un plat à gratin, faire un fond avec la moitié du **Mélange 2**. Verser le **Mélange 1** par dessus en étalant bien puis recouvrir avec la seconde moitié du **Mélange 2**.
- **Arroser de beurre fondu et mettre au four à 180° C** pendant 20 minutes, le temps que la surface soit bien dorée.
- Servir avec une salade verte.