



Cevapcici et yogurt au harissa

Mise en place et préparation:
env. 45 min

600 g de viande hachée
(agneau ou bœuf)

1 œuf, battu

1 bouquet de persil plat,
ciselé

1 citron bio, zeste râpé

1 gousse d'ail, pressée

2 c. s. de couscous

2 c. s. de raisins secs, hachés
finement

1½ c. s. de dukkah ou de ras el
hanout (Fine Food, voir
Remarque)

1 c. c. de sel

huile pour la cuisson

¼ de c. c. de dukkah ou de
ras el hanout (Fine Food)

180 g de yogurt à la grecque
nature

1 c. c. de harissa
(voir Remarque)

1 c. c. d'huile d'olive

1. Mélanger dans un grand bol la viande et tous les ingrédients jusqu'au sel compris, bien pétrir jusqu'à obtention d'une masse compacte. Façonner 12 rouleaux avec les mains mouillées.

2. Bien faire chauffer un peu d'huile dans une poêle antiadhésive. Faire dorer les cevapcici par portions sur toutes les faces env. 8 min sur feu moyen, retirer, parsemer de dukkah, réserver au chaud.

3. Mettre le yogurt dans un petit bol, répartir le harissa dessus, arroser d'un filet d'huile d'olive. Enfiler les cevapcici sur des piques en bois, servir séparément.

Présenter avec: riz.

Remarque: le dukkah est un mélange d'épices, de graines et de noix du Moyen-Orient. Le harissa est une purée de piment d'Afrique du Nord. Tous deux sont vendus dans les grands supermarchés Coop.

Portion:

745 kcal, lip 64 g, glu 10 g, pro 33 g