

Kibbé au four

préparation : 1 heure

cuisson : 15/20 mn thermostat : 200

pour 4 personnes :

600g de gigot d'agneau

(on peut mélanger 300g d'agneau à 300g de bœuf haché)

1/2 verre de bourghoul

1 oignon moyen

1 cuillère à café de sel

40/50g de pignons

poivre

4 cuillers à café de za'tar (tym et sumac)

1/2 cuiller à café de graines d'anis

Torréfier les pignons dans une poêle sèche

Bien laver le bourghoul à l'eau froide, laisser tremper 30 mn

Hacher la viande et l'oignon. Ils doivent avoir une consistance pâteuse. Saler poivrer ajouter les épices, puis le bourghoul pressé entre ses mains petit à petit, et vérifier la consistance jusqu'à ce que le mélange se tienne bien. Malaxer longuement avec les mains, en trempant souvent les doigts dans de l'eau fraîche, former des boulettes

cuisson 10 à 15 mn au grill ou four à 200°