

Keftas d'agneau grillées, sauce labneh et raisins



Durée : 40-45 min



Portions : 4 personnes

INGRÉDIENTS

- 600 g d'agneau haché
- 1/2 oignon haché fin & 2 gousses d'ail
- 1 c. à c. cumin, 1 c. à c. coriandre, 1/2 c. à c. paprika, 1/4 c. à c. cannelle
- 1/4 tasse persil & 1/4 tasse menthe (hachés)
- 250 g de labneh (ou yogourt grec 10%)
- 150 g de **raisins rouges ou noirs** (coupés en deux)
- 1 c. à s. de jus de citron
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

PRÉPARATION

- 1. Sauce au Labneh :** Dans un bol, détendre le labneh avec le citron, l'huile, le cumin, le sel et le poivre. Incorporer délicatement les raisins et la menthe. Réserver au frais.
- 2. Façonner les keftas :** Mélanger l'agneau haché, l'oignon, l'ail, les épices, le persil et la menthe. Saler et poivrer. Pétrir à la main et façonner 12 boulettes ou saucisses allongées.
- 3. Griller la viande :** Cuire les keftas dans une poêle en fonte ou sur un grill chaud avec l'huile pendant 6 à 8 min en retournant. Elles doivent être bien dorées et juteuses.
- 4. Dressage :** Étaler le labneh aux raisins au fond du plat. Disposer les keftas chaudes par-dessus, garnir d'un filet d'huile et de menthe fraîche. Servir avec des pains pitas.

Les **ingrédients** provenant de nos producteurs sont disponibles au **Marché virtuel La Chèvre et le Chou** ou **directement auprès de nos producteurs** :



Agneau
Bergerie des Petites Laineuses*
Cap-Saint-Ignace



Raisins
Domaine des Feux Follets
Berthier-sur-Mer



La chèvre & le chou
MARCHÉ DE PROXIMITÉ • MONTMAGNY • L'ISLET



*Promenade
gourmande*



Chef Bryan Lamine
Montmagny

*Aussi disponible chez **Coop IGA extra de Montmagny**