



Kebbé au four

Temps de préparation et de cuisson : 1h

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 500g de bœuf haché (séparé en deux lots de 250g chacun)
- 200g boulghour
- 2 gros oignons
- 5 feuilles de menthe
- 5 feuilles de basilic
- Une poignée de pignons de pin
- Une pincée d'épice appelée "7 épices" ou "épice kebbé" (sachet trouvé dans les épiceries libanaises ou au marché oriental)
- Huile d'olive
- Sel



PROFESSION

FARCE DE BOEUF

Chauffer une cuillère à soupe d'huile d'olive dans une poêle

Couper un oignon en cubes

Faire sauter l'oignon et les pignons de pin

Ajouter 250 g de viande hachée et remuer jusqu'à ce que la viande soit cuite.

Mettre de côté

KEBBE

Dans le bol du mixeur, mettez l'oignon, les feuilles de menthe et de basilic, et le mélange d'épices kebbe

Ajouter le boulghour rincé

Hacher le tout au blender

Réserver dans une assiette

Mélanger le reste de la viande hachée (deuxième lot de 250g) avec une pincée de sel

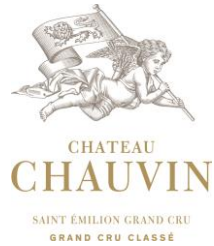
Ajouter le mélange de boulghour jusqu'à l'obtention d'une texture pâteuse

Étaler une première couche de cette pâte à kebbé dans un plat allant au four (la moitié de la pâte)

Ajouter la farce au boeuf

Terminer en étalant une deuxième couche de pâte à kebbé en dessus de la farce

Cuire au four pendant 20 minutes à 180°C



ACCORD METS ET VIN

Pour accompagner ce plat, nous vous conseillons d'ouvrir une bouteille de Château Chauvin 2015.

Au nez une jolie concentration tout en arômes de fruits rouges accompagnés d'une touche boisée bien intégrée. Le palais est ample, velouté et gourmand. La finale persistante.

Température de service : Entre 18 et 20 °C

Conseils de service : Double carafage ou carafes une heure avant le service

