

Pastilla aux courgettes et kefta.

Le kefta est une préparation à base de viande et d'épices de forme ovoïde que l'on sert au Maghreb, au Machreq, dans les Balkans, l'Arménie, la Turquie, le Caucase, dans le sous-continent indien et dans certains autres pays du Moyen-Orient, comme le Liban. Dans sa forme la plus simple, le kefta se compose de viande hachée — généralement du bœuf ou de l'agneau —, mélangée avec des épices et/ou des oignons. Les formes végétariennes comme le kefta lauki, le kefta shahi aloo et le kefta malais sont populaires en Inde, tout comme l'est le kefta préparé à partir de viande hachée de chèvre.

Ingrédients :

Pour 4 personnes

- 12 feuilles de phyllo maison
- 20 gr de beurre fondu
- 1 filet d'huile d'olive
- 500 gr de viande hachée
- 4 œufs
- 1 courgette
- 2 oignons
- 1 filet d'huile d'olive
- 1 pincée Gingembre
- 1 pincée Cannelle
- 1 pincée Cumin
- 1 pincée Safran
- 3 brins de coriandre
- Graine de pavot ou sésame grillé



Préparation :

- Lavez et coupez les courgettes en lamelles.
- Emincez les oignons.
- Faites chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse et faites revenir les courgettes avec les oignons émincés pendant 2 min, puis ajoutez la viande hachée.
- Salez, poivrez et ajoutez les épices.
- Mélangez le tout pendant 2 min puis ajoutez les œufs battus en mélangeant sans cesse jusqu'à ce que les œufs soient cuits.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Mettre le beurre à ramollir au micro-onde
- Coupez (ou pliez) les feuilles en deux et répartissez la préparation. Repliez en forme de rectangle et beurrez-les avec un pinceau.
- Les déposez sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et enfournez pour 10 min.
- Parsemez de graines de pavot ou de sésame grillé et dégustez !

Toujours pour le côté sucré/salé que j'adore, je saupoudre en place des graines de sucre glace et de cannelle en poudre afin d'apporter plus de douceur et de contraste.