Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Boulettes d'agneau à la menthe et riz pilaf

Ingrédients

2 oignons, 1 gousse d'ail, 2 oeufs, 1 bouquet de menthe, 50 g de farine, Huile d'olive, Sel, Poivre noir du moulin, 600g de haché d'agneau, 2 clous de girofle, 200 g de riz long grain, 25 g de raisins secs, 2 càc de cumin (moulu), , Sauce à la menthe, 125g de yaourt, 1 gousse d' ail, 50 g de feta, 2 branches de menthe, pili pili, Sel, ,

Préparation

Préchauffer le four à 200°C.
Eplucher, dégermer et émincer finement l'ail. laver, essorer et effeuiller la menthe, puis ciseler.
Dans un saladier, verser le yaourt puis ajouter la feta écrasée à la fourchette. Ajouter l'ail, la menthe, un peu de piment et un filet d'huile d'olive puis mélanger intimement.
Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Conserver au frais avant de servir.

Piquer deux clous de girofle sur un oignon pelé. Faire chauffer un fond d'huile d'olive dans une sauteuse et faire revenir le riz pendant une minute puis couvrir avec deux fois son volume d'eau. Ajouter l'oignon piqué de clous de girofle, les raisins secs et le cumin. Couvrir et laisser frémir jusqu'à absorption complète du liquide.
HAcher le second oignon dans 1 cuillérée à soupe d'huile d'olive.
Laver et essorer la menthe. Faire dorer les pignons de pin à sec. Mélanger la viande, les oeufs, l'ail, 5 brins de ciboulette - finement émincés, l'oignon, la menthe ciselée (2 branches), 2 càs de pignons de pin. Saler et poivrer.
Verser la farine sur une assiette. Former des boulettes et les rouler dans la farine. Les faire cuire au four, une vingtaine de minutes.
Servir les boulettes avec la sauce à la menthe et le riz.

Notes :