# KEFTA DE BŒUF

**Pour 6 personnes préparation mn Cuisson mn**

|  |  |
| --- | --- |
| 6 escalopes de poulet | 10cl de jus de citron |
| Du sumac (épice) Pm | Sel Pm |
| Huile d’olive Pm | Poivre Pm |

1. Emincez le poulet et le faire mariner avec le reste des ingrédients. Confectionnez les brochettes et cuire à la poêle.

**SHISH TAOUK**

**Pour 6 personnes préparation mn Cuisson mn**

|  |  |
| --- | --- |
| 500g de bœuf haché | Cumin Pm |
| 2 oignons | Cannelle Pm |
| ½ botte de persil plat | Sel et poivre Pm |

1. Epluchez les oignons et les ciselez. Ciselez le persil.

2. Mélanger avec la viande hachée et les épices. Confectionnez des boulettes dans du papier film et enfoncer un pique à brochette (pas obligatoire) .Réservez au frais et cuire à la poêle

**POMMES DE TERRE A LA CORIANDRE**

**Pour 6 personnes préparation mn Cuisson mn**

|  |  |
| --- | --- |
| 1,8 kg de pommes de terre | Huile d’olive Pm |
| 1 botte de coriandre | Sel et poivre Pm |

1. Epluchez les pommes de terre, les couper en morceaux. Faire poêler dans l’huile d’olive. A la fin de la cuisson, assaisonner t mélanger avec la coriandre ciselée.

Pm :