

**FACILE** Pour 4 personnes  
25 min de préparation  
10 min de cuisson  
Coût €

# KEFTEDES À L'OUZO, SAUCE YAOURT À LA MENTHE (BOULETTES DE VIANDE)

*250 g de porc haché • 250 g de bœuf haché • 1 verre à liqueur d'ouzo • 1 oignon • 3 brins de coriandre • 1 jaune d'œuf • 1 cuil. à café de cumin en poudre • 50 g de farine de maïs ou de blé • 12 cuil. à soupe d'huile d'olive • Sel et poivre du moulin*

## *Pour la sauce yaourt*

*250 g de yaourt grec • 4 brins de menthe • ½ citron non traité • 1 cuil. à soupe d'huile d'olive • Sel et poivre*

## *Matériel*

*4 brochettes en bois*

Préparez la sauce. Effeuillez et ciselez la menthe. Prélevez le zeste du citron avec une râpe. Dans un bol, mélangez le yaourt, la menthe, le zeste de citron et l'huile d'olive. Salez et poivrez.

Pelez et hachez finement l'oignon. Effeuillez et ciselez la coriandre. Dans un récipient, mélangez les 2 sortes de viande avec l'oignon, le jaune d'œuf, le cumin, la coriandre, l'ouzo et 1 cuil. à soupe d'huile d'olive. Salez et poivrez. Mélangez bien puis formez des petites boulettes au creux des mains. Roulez-les ensuite dans la farine puis placez-les dans une passoire. Secouez délicatement pour retirer l'excédent de farine.

Dans une large poêle, faites chauffer l'huile d'olive et faites dorer les boulettes de viande pendant 10 min en les retournant régulièrement. Égouttez-les ensuite sur des feuilles de papier absorbant.

Dégustez chaud accompagné de sauce au yaourt.