

Kebab à l'afghane

Recette présentée par Lailoma Stanakzai

Ingrédients

- 800 gr. de viande hachée de bœuf
- 4 oignons moyens râpés finement
- 1 boîte de pois chiches cuits mixés
- 1 grand bouquet de coriandre coupé fin + 5 gousses d'ail hachées
- Sel et poivre
- 1 poivron rouge et 1 poivron vert coupés en lamelles et grillés à l'huile
- 1 boîte de tomates concassées versées sur les poivrons, cuire brièvement



Préparation

- Former des galettes avec la viande, les oignons les pois chiches, la coriandre et l'ail
- Frire les galettes dans l'huile bien chaude
- Déposer les galettes dans une cocotte et verser dessus le mélange poivrons et tomates
- Ajouter un petit verre d'eau
- Cuire le tout environ 30 minutes
- Servir avec une salade mêlée et des frites !



Bon appétit !