

Sfiha – Bouchées à la viande

Recette libanaise de bouchées à la viande

Ingrédients pour env. 30 bouchées :

- 350 g de viande hachée ;
- 1 dl de vin blanc ;
- 2/4 cuillères à soupe de yaourt ;
- 1 cuillère à café de citron ou de vinaigre ;
- 1 oignon coupé très fin ;
- 1 gousse d'ail coupée très finement ;
- 50 g de pignons ;
- 1 cuillère à soupe de cumin oriental en poudre (Kamoun) ;
- sel, poivre.

Réalisation

1. Faire revenir l'oignon dans un peu d'huile (dorer) ;
2. Ajouter la viande hachée ;
3. Ajouter l'assaisonnement – sel – poivre – kamoun ;
4. Mouiller avec le vin blanc et laisser cuire ;
5. A la fin de la cuisson, laisser refroidir, puis rajouter le citron ou vinaigre et le yaourt.

Finaliser

1. Préparer la pâte en découpant des petits ronds ;
2. Déposer la farce sur la pâte et (optionnel...!) faire des petits carrés à partir des ronds comme ci-dessous ;



3. Mettre au four à 180° chaleur tournante pendant 15-20 minutes (vérifier la cuisson bien entendu!).