

Keftas de veau à la menthe

Rémoulade de radis rose

Ingrédients(pour 4 personnes)

500g de veau haché
1 demi botte de radis roses
1 petit oignon
1 cuillère à café de cumin
1 cuillère à café rase de moutarde
12 feuilles de menthe fraîche
1 yaourt nature brassé
1 œuf
1 demi citron(jus et zeste)
2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Préparation

1)Mettre de côté 1 c à soupe de yaourt pour les keftas puis dans un bol,mélangez le reste du yaourt avec la moutarde le jus de citron et 1 c à soupe d'huile d'olive. Équeuter et lavez les radis,les râper au robot ou les émincer finement.Versez la sauce dessus,mélanger et réserver.

2)Préparation des keftas

Pelez et hacher finement l'oignon.Mettre la viande dans un saladier,ajoutez l'œuf,l'oignon haché le cumin,les feuilles de menthe finement ciselées le yaourt et le zeste de citron,salez poivrez.Malaxez avec les mains pour que tout les ingrédients soient bien mélangés puis formez des petites boulettes de farce .Réservez.

Faire chauffer deux cuillères à soupe d'huile d'olive dans une grande poêle. A feu moyen,Y faire dorer les keftas sur toutes les faces pendant trois /quatre minutes puis baisser le feu et poursuivre la cuisson huit minutes.

3)Servir chaud avec la remoulade de radis fraîche .Décorer de quelques feuilles de menthe ciselées.