

Keftas de veau à la menthe

Rémoulade de radis roses

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 œuf

1 demi-citron (jus et zeste)

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 yaourt nature brassé

Préparation :

1) Mettre de côté 1c à soupe de yaourt pour les keftas, puis dans un bol, mélanger le reste du yaourt avec la moutarde, le jus de citron et 1 cuillère à soupe d'huile d'olive. Saler, poivrer. Équeuter et laver les radis. Les râper au robot ou les émincer finement. Verser la sauce par-dessus, mélanger et réserver.

2) Peler et hacher finement l'oignon. Mettre la viande de veau dans un saladier, ajouter l'œuf, l'oignon haché, les feuilles de menthe finement ciselées, le cumin, le yaourt réservé et le zeste de citron. Saler, poivrer. Malaxer avec les mains pour que tous les ingrédients soient bien mélangés puis former des petites boulettes de farces. Réserver.

3) Faire chauffer 2 c à soupe d'huile d'olive dans une grande poêle à feu moyen. Y faire dorer les keftas sur toutes les faces pendant 3 à 4 minutes puis baisser le feu et poursuivre la cuisson 8 minutes.

Dressage :

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