

# GAGGENAU

Recette du Chef étoilé Alan Geam

## PLAT : KEFTA D'ÉPAULE D'AGNEAU À LA MÉLASSE DE GRENADE ACCOMPAGNÉ DE RIZ PARFUMÉ SAUCE TOMATE ET FRUITS SECS

Recette pour 10 personnes :

### Ingrédients :

- 60 g de cannelle
- 35 g de piment doux
- 5 g de paprika
- ½ bouquet de persil
- ½ échalote ou oignon
- 500 g d'épaule d'agneau hachée
- 6 cuillères à soupe d'épice kefta
- 1 bouteille de mélasse de grenade
- sel & poivre
- 1 botte de persil plat
- ¼ d'oignons rouge
- huile d'olive
- sumac
- 150 gr d'oignons
- 75 ml d'huile d'olive
- 1kg de riz
- 10 gr de cumin
- 8 gr de paprika
- 1kg de tomates ou pulpes
- 1 oignon
- 1 à 2 gousses d'ails
- 3 feuilles de laurier
- Thym romarin basilic frais
- 1 cuillère à café de sucre
- huile d'olive
- sel et poivre

### **Préparation des boulettes :**

Mélanger la cannelle, le piment doux et le paprika ensemble.

Hacher finement le persil avec l'échalote pelée ou l'oignon pelé. Mélanger cette préparation avec la viande hachée. Assaisonner de sel, d'un peu de poivre et du mélange d'épices. Former des boulettes de cette préparation.

Faire cuire les boulettes de kefta (planche, poêle), en les retournant régulièrement pour qu'elles dorent de tous côtés. Napper les boulettes de mēlasse de grenade.

Hacher au couteau le persil. Peler et émincer finement le quart d'oignon rouge.

Mélanger l'oignon et le persil, puis les assaisonner d'huile d'olive et de sumac.

Servir les boulettes avec cette petite salade d'herbes à côté.

### **Préparation du riz :**

Faire cuire le riz dans une casserole d'eau salée. Peler et émincer, l'oignon, faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle, ajouter les oignons et les faire cuire jusqu'à obtenir une couleur dorée. Ajouter le riz préalablement cuit. Ajouter le cumin, le paprika et le sel.

### **Préparation de la sauce tomate :**

Retirer le pēdoncule de la tomate et faire une incision en forme de croix de l'autre côté. Plonger ensuite les tomates dans un bain d'eau glacée pour retirer facilement la peau. Couper les tomates en dés (étape à ignorer en cas d'utilisation de pulpe de tomate).

Éplucher et émincer finement l'ail et l'oignon. Dans une casserole, verser un filet d'huile d'olive et faire revenir l'ail et l'oignon. Ajouter ensuite les tomates, les herbes aromatiques, le laurier, le sel et le poivre. Laisser mijoter à feu doux jusqu'à obtention de la texture et saveur souhaitées (de 30 minutes à 3h). Rectifier l'assaisonnement en sel et en poivre.

Ajouter une cuillère à café de sucre (ou plus) en fonction de l'acidité de vos tomates. Au choix, mixer la sauce ou la laisser telle quelle.

### **Dressage :**

Disposer le riz dans l'assiette en ajoutant les boulettes de kefta à la mēlasse de grenade, et verser la sauce tomate par-dessus.