

Keftas de canard et de bœuf à la tomate confite



Populaire de l'Inde jusqu'en Afrique du Nord, le *kefta* se compose généralement de viande hachée mélangée avec des épices et des oignons. Normalement frits dans l'huile, dans cette recette ils seront simplement cuits au four, sur les tomates.

Ingrédients pour 4 personnes

400 grammes de steak haché
4 aiguillettes de canard
8 tomates bien mûres
2 gousses d'ail
2 échalotes
2 cuillères à café de curry
1/4 cuillère à café de cannelle
1 cuillère à café de cumin en poudre
1 cuillère à café de graines de coriandre
5 cl d'huile d'olive
20 grammes de beurre

Préparation

1. Afin de confire les tomates, préchauffer le four à 160°C.
2. Couper les tomates horizontalement en deux puis les épépiner. Les disposer sur une plaque à four (côté peau contre la plaque).
3. Saler, poivrer et arroser d'huile d'olive.
4. Faire cuire pendant 45 minutes.
5. Pendant ce temps, éplucher et hacher l'ail et les échalotes. Faire revenir dans une casserole avec le beurre, à feu doux pendant environ 4 minutes.
6. Hacher les aiguillettes de canard avec le curry, la cannelle, le cumin, la coriandre, l'ail et l'échalote.
7. Ajouter le steak haché et rectifier l'assaisonnement.
8. Façonner 12 boulettes avec la viande et laisser cuire sur les tomates au four les 25 dernières minutes.

Bon appétit!