



# Pita aux keftas d'agneau



**Temps de préparation**

30 min à 1h



**Difficulté**

Facile



## Ingrédients

500 grammes de haché d'agneau  
1 cuillère à thé de cumin en poudre  
2 cuillères à thé de coriandre en poudre  
2 gousses d'ail (pressées)  
1 bouquet de menthe fraîche (ciselée)  
huile d'olive  
sel et poivre

### **Accompagnement :**

1 oignon rouge (en rondelles)  
1 citron vert (le jus)  
1 cuillère à soupe d'oregano  
200 grammes de yaourt  
2 cuillères à soupe de mayonnaise fraîche  
2 gousses d'ail (pressées)  
1 bouquet de coriandre  
4 pains à pita  
1/2 laitue iceberg (en fines lanières)  
1 concombre (en morceaux)  
sel et poivre

## Méthode de préparation

- 1.** Mélangez la viande d'agneau hachée, le cumin et la coriandre en poudre, l'ail, la menthe, le sel et le poivre. Formez des boulettes oblongues et enfiler-les par deux sur une brochette.
- 2.** Badigeonnez-les légèrement d'huile d'olive. Grillez-les à feu vif à la poêle à griller.



- 3.** Mélangez les rondelles d'oignons rouges, le jus de citron vert et l'origan. Réservez.
- 4.** Mélangez le yaourt à la grecque, la mayonnaise et les deux dernières gousses d'ail pressées. Salez, poivrez et garnissez de coriandre ciselée.
- 5.** Servez les keftas avec les pitas, l'oignon rouge, la laitue iceberg, le concombre et le yaourt à l'ail.