

Kebbé aux pignons

Un kilo de viande de bœuf hachée

100 g de boulghour fin

Deux beaux oignons

Deux pincées de Quatre Epices

Une pincée de cumin

Pour la farce :

250 g de viande de bœuf hachée

Quatre échalotes

100 g de pignons de pin

50 g de graines de tournesol

Une cuillerée à café de cannelle en poudre

Six cuillerées à soupe d'huile d'olive

50 g de beurre

Arrosez le boulghour avec une tasse d'eau. Hachez très finement les oignons et, dans un saladier, mélangez-les à la viande hachée et au boulghour. Assaisonnez de Quatre-Epices et de cumin, arrosez avec deux cuillerées à soupe d'huile d'olive et d'un peu d'eau. Malaxez longuement pour assouplir la farce qui doit être aussi malléable qu'une pâte. Vous pouvez aussi la passer quelques instants au mixeur pour obtenir ce résultat.

Dans un grand moule à tarte beurré, étalez par petites touches de la préparation de viande au boulghour sur une couche régulière d'un demi centimètre environ, en n'utilisant que la moitié de la viande. Étalez ensuite la farce et recouvrez avec le reste de la viande au boulghour. Arrosez avec le reste de l'huile d'olive et passez la pointe d'un couteau d'office sur tout le pourtour du plat, pour décoller la viande des bords. Coupez ensuite le kebbé en losanges et enfournez-le une trentaine de minutes à 180°C. Servez le plat avec une salade de roquette et des légumes vinaigrés.

