

## Brochettes de kefta aux olives

Les barbecues vous aimez ça ? Alors pour changer des traditionnelles saucisses et côtes d'agneau nous vous proposons une super recette de brochettes de kefta aux olives vertes. Servies avec des légumes elles constituent un repas équilibré et apporteront une touche orientale et originale à vos barbecues !

- 4 pers.
- 15 Min.
- 15 Min.

### Ingrédients

- 500 g de viande hachée de veau
- 200 g d'olives vertes dénoyautées la Gordal de Séville Tramier
- 1 oignon râpé finement
- 2 cuillerées à soupe de persil haché
- 2 cuillerées à soupe de coriandre hachées
- 1 cuillerée à café de menthe ciselée
- 1 cuillerée à café de cumin
- 1 cuillerée à café de paprika
- Sel et poivre

### Préparation

Coupez les olives vertes en dés.

Placez la viande hachée dans un saladier, ajoutez l'oignon râpé, les dés d'olives, les herbes et les épices. Mélangez soigneusement le tout et n'hésitez pas à le faire à la main afin que la viande s'imprègne des épices. Mouillez-vous légèrement les mains, prenez une boule de viande hachée, roulez-la entre les mains afin d'en faire un long boudin.

Passez la kefta dans le pic à brochette. Faites la même chose avec le reste de viande hachée.

Placez les brochettes au frais en attendant de préparer votre barbecue.

Faites griller les brochettes de chaque côté.

Servez les brochettes avec une salade, des crudités ou des légumes à la vapeur.