

Keuftés de boulgour et pommes de terre

Recette pour environ 30 keuftés, 4 à 6 personnes en entrée ou mezzé

Ingrédients

100 g de boulgour fin

400 g de pommes de terre en robe des champs, cuites et pelées

1 oignon de taille moyenne

½ poivron rouge

100 g de purée de poivrons (ou 2 cc de paprika en poudre)

1 petit bouquet de persil

½ bouquet de coriandre fraîche

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

½ cc de poivre noir du moulin

1 pointe de couteau de piment de Cayenne (facultatif)

½ jus de citron

- Cuire les pommes de terre avec la peau et les refroidir.
- Mettre le boulgour dans un bol en ajoutant juste assez d'eau pour le couvrir et laisser gonfler pendant 10 minutes au maximum.
- Dans une passoire fine, verser le boulgour et le laisser s'égoutter puis le réserver.
- Hacher le persil et la coriandre.
- Emincer l'oignons
- Ainsi que le poivrons, en petits cubes.
- Dans une poêle, chauffer l'huile d'olive à feu moyen et y faire revenir l'oignon et le poivrons, sans les laisser trop prendre de couleur puis les sortir de la poêle pour les refroidir.
- Peler les pommes de terre
- Puis à l'aide d'un presse-purée ou d'une fourchette, les écraser et les mettre dans un grand bol.
- Ajouter le boulgour, la purée de poivrons, la préparation aux oignons, les herbes, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, un trait de jus de citron, saler, poivrer et épicer.

- Pétrir jusqu'à obtenir une belle farce homogène et compacte. Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
- Avec vos mains humides, former des petites bouchées, à la forme de votre choix.
- Disposer les keuftés sur un plat recouvert de feuilles de laitue.