



BOULETTE KEFTA, SEMOULE ET SAUCE AU YAOURT

- Le **Bœuf** est sélectionné par Didier de la **Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant une viande tendre et pleine de saveurs.

LES INGRÉDIENTS



Boulette Kefta
2



Semoule
80grs



Gousse d'Ail
1



Echalote
1/2



Menthe
1 branche



Yaourt grec
2 càs

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Sel et poivre
selon votre goût



Huile d'olive
selon votre goût

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Faites chauffer 1c. à soupe d'huile dans une grande poêle. Faites cuire les boulettes à cœur. Retirez-les de la poêle.

ÉTAPE 2

Pendant ce temps, faites bouillir de l'eau chaude. Mettez la semoule dans un bol avec le sel et l'huile. Versez l'eau une fois bouillante, puis couvrez 5 min. Égrenez à la fourchette avant de servir.

ÉTAPE 3

Préparez la sauce au yaourt. Dans un bol, mélangez : le yaourt grec, la menthe lavée et ciselez finement ainsi qu'un peu d'échalotes émincées. Salez et poivrez.

ÉTAPE 4

Dans une assiette servez la semoule. Ajoutez par-dessus les boulettes de kefta et votre sauce au yaourt