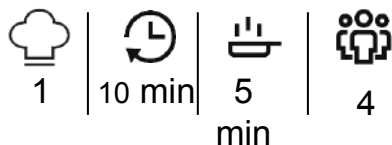


Pain naan aux boulettes de viande façon kefta et sauce au yaourt

Ingrédients



- ✓ 1/4 de bouquet de menthe
- ✓ 1/4 de bouquet de coriandre
- ✓ 1/8 de concombre
- ✓ 4 c. à soupe de yaourt à la grecque
- ✓ 1 pincée de curry en poudre
- ✓ 1 citron vert
- ✓ 1 filet d'huile d'olive
- ✓ 4 pains naan
- ✓ **1 barquette de chair à saucisse Madrange**
- ✓ 12 tomates cerise
- ✓ 4 tomates
- ✓ 1/2 échalote
- ✓ 1 filet de vinaigre balsamique



Préparation

Étape 1

Hacher la menthe et la coriandre. Tailler une fine julienne de concombre en gardant la peau.

Étape 2

Mélanger le yaourt à la grecque au concombre, ajouter 1 pincée de curry, la moitié des herbes fraîches et un peu de jus de citron.

Étape 3

Réaliser des boulettes de viande avec la chair à saucisse. Les faire poêler à feu vif une dizaine de minutes avec de l'huile d'olive, jusqu'à ce qu'elles soient cuites à cœur. Dresser sur chaque pain naan la sauce au yaourt, quelques boulettes, des tomates cerise et des herbes fraîches. Zester un peu de citron vert dessus.

Étape 4

Couper les tomates en 8, mélanger avec l'échalote ciselée, du vinaigre balsamique et un peu d'herbes hachées, servir en accompagnement des pains naan.



Bon appétit !