

Kefta de Veau de grain du Québec aux olives et au feta



Préparation

1. Faire tremper 8 brochettes de bois dans l'eau citronnée pendant une dizaine de minutes.
2. Déposer tous les ingrédients dans un bol et mélanger en s'assurant de bien pétrir la viande.
3. Avec l'appareil, façonner 8 cylindres d'approximativement 70 g (2,5 oz) chacun.
4. Embrocher les cylindres sur les brochettes de bois afin de former les keftas.
5. Préchauffer le barbecue à température moyenne-élevée puis bien huiler la grille.
6. Cuire les keftas sur la grille afin de les marquer.
7. Terminer la cuisson à intensité plus basse ou sur la grille supérieure du barbecue jusqu'à ce que la viande soit dorée à l'extérieur et qu'elle ait perdu complètement sa teinte rosée à l'intérieur ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 79 °C (174 °F).
8. Servir deux keftas par personne et accompagner de riz et de crème sure ou de yogourt assaisonné.

Type de coupe : haché
Rendement : 4 portions (8 keftas de 70 g [2,5 oz])
Exécution : facile
Préparation : 15 minutes
Cuisson : 10 à 15 minutes
Mode de cuisson : griller/BBQ

Accord vin



VIN ROUGE
© Société des alcools
du Québec, Montréal,
2007, 2011

Ingrédients

- 500 g (1 lb) de Veau de grain du Québec haché
- 60 ml (1/4 tasse) de chapelure ordinaire
- 60 ml (1/4 tasse) de fromage feta haché grossièrement
- 60 ml (1/4 tasse) d'olives noires Kalamata dénoyautées et hachées
- Quelques gouttes de sauce piment asiatique *Sriracha*
- Sel et poivre au goût