

KEBBÉ LIBANAIS À L'AUBERGINE



Préparation : 30' préparation légumes + 20' de cuisson

Matériel : 1 robot, 1 saladier, 1 planche à découper, 1 plaque pour le four

Ingrédients pour 4 personnes :

- 250 g de boulgour + 90 cl d'eau bouillante
- 2 aubergines
- 2 gousses d'ail
- 2 oignons
- 1 piment rouge
- 1 cuillère à café de maïzena
- ½ cuillère à café de piment de Cayenne
- ½ cuillère à café de coriandre moulue
- ½ cuillère à café de cannelle en poudre
- ½ cuillère à café de cumin en poudre
- 1 botte de persil
- Sel & poivre

Préparation

- 1- Versez le boulgour dans un saladier, couvrez d'eau et laissez gonfler environ 20 minutes.
- 2- Pendant ce temps, lavez l'aubergine, pelez-la et détaillez-la en dés. Pelez l'ail et hachez-le. Épépinez le piment et coupez-le en petits morceaux. Pelez les oignons et hachez-les.
- 3- Egouttez le boulgour et replacez-le dans le saladier.
- 4- rapez les aubergines au robot et ajoutez-les au boulgour. Mélangez bien.
- 5- Diluez la maïzena dans deux cuillères à soupe d'eau et ajoutez au boulgour, puis incorporez l'ail, les oignons, le piment, et les épices.
- 6- Mélangez bien. Formez des quenelles à la main et placez-les sur une plaque de four recouverte de papier de cuisson.
- 7- Enfournez pour 20 minutes en retournant à mi-cuisson
- 8- Croquez chaud avec une salade !