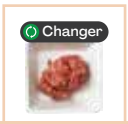




# Keftas de bœuf façon moyen-orientale

## avec salade de feta et de radis

Repas futé 25 minutes



Dinde hachée  
250 g | 500 g

Protéine personnalisable

+ Ajouter

🔄 Changer

ou

×2 Doubler

Si vous avez choisi de modifier votre protéine, il vous suffit de suivre les icônes et les instructions spécifiques au verso de la fiche dans la colonne de droite, et le tour est joué. Vous pouvez également consulter votre recette personnalisée en ligne, à la page [hellofresh.ca](https://www.hellofresh.ca)



Bœuf haché  
250 g | 500 g



Mélange printanier  
113 g | 227 g



Petites tomates  
113 g | 227 g



Radis  
3 | 6



Citron  
1 | 2



Feta, émietté  
½ tasse | 1 tasse



Mayonnaise  
4 c. à soupe |  
8 c. à soupe



Chapelure  
italienne  
2 c. à soupe |  
4 c. à soupe



Mélange d'épices  
shawarma  
1 c. à soupe |  
2 c. à soupe



Tartinade de figes  
1 c. à soupe |  
2 c. à soupe

**Allergènes Hé, les cuisiniers!** Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soya, des sulfites, des noix et du blé.

1



## Préparer

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

- Couper les **tomates** en deux.
- Trancher finement les **radis**.
- Zester, puis presser la **moitié** du **citron**. Couper le **reste** du **citron** en quartiers.

2



## Former les keftas

🔄 [Changer](#) | [Dinde hachée](#)

- Recouvrir une plaque à cuisson de papier parchemin.
- Dans un bol moyen, ajouter la **chapelure**, le **mélange d'épices shawarma**, la **moitié** du **feta** et le **bœuf**. **Poivrer**, puis mélanger.
- Former à partir du **mélange 6 bûchettes** (12 bûchettes) de **5 x 2,5 cm** (2 x 1 po).

3



## Rôtir les keftas

- Disposer les **keftas** sur la plaque à cuisson préparée.
- Rôtir au **centre** du four de 13 à 15 min, jusqu'à ce que les **keftas** soient dorées et entièrement cuites\*\*.

4



## Assembler la salade

- Dans un grand bol, ajouter la **moitié** de la **tartinade de figes** (toute la qté pour 4 pers.), **1/8 c. à thé** (1/4 c. à thé) de **sucre**, **1 c. à thé** (2 c. à thé) de **jus de citron** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**.
- **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger en fouettant.
- Ajouter le **mélange printanier**, les **radis** et les **tomates**, puis bien mélanger.

5



## Terminer et servir

- Dans un petit bol, ajouter le **zeste de citron**, la **mayonnaise**, **1/2 c. à thé** (1 c. à thé) de **jus de citron** et **1 c. à thé** (2 c. à thé) d'**eau**.
- **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger en fouettant.
- Répartir les **keftas** et la **salade** dans les assiettes.
- Parsemer la **salade** du **reste** du **feta**.
- Arroser les **keftas** d'**un filet** de **sauce à la mayo au citron**.
- Arroser du **jus** d'**un quartier** de **citron**, si désiré.

Si vous avez commandé 6 portions, triplez les quantités de la recette pour 2 portions. Il se peut que vous ayez besoin de cuire en plusieurs étapes ou d'utiliser des plats de cuisson plus grands. À noter : De plus grandes quantités peuvent correspondre à des temps de cuisson plus longs, il faut donc suivre les indications visuelles et de température.

## 2 | Former les keftas

🔄 [Changer](#) | [Dinde hachée](#)

Si vous avez choisi la **dinde**, la préparer et la cuire de la même façon que la recette vous indique de préparer et de cuire le **bœuf**\*\*.