



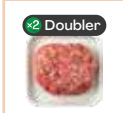
# Keftas de bœuf façon moyen-orientale

## avec salade de feta et de radis

Faible en glucides

Rapido

25 minutes



Boeuf haché

500 g | 1000 g

Recette personnalisée

+ Ajouter

○ Changer

ou

x2 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://hellofresh.ca)



Boeuf haché  
250 g | 500 g



Mélange printanier  
113 g | 227 g



Tomate  
1 | 2



Radis  
3 | 6



Citron  
1 | 2



Feta, émiettée  
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 figues  
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 la **tomate** en morceaux de 0,5 cm (1/4 po).
- Trancher finement les **radis**.
- Zester, puis presser la **moitié** du **citron**. Couper le **reste** du **citron** en quartiers.

2



## Former les keftas

- **×2 Doubler | Bœuf haché**
- 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 c. à thé** (2 c. à soupe) 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.

Unités de mesure à chaque étape

1 c. à soupe	(2 c. à soupe)	d'huile
2 personnes	4 personnes	Ingrédient

## 2 | Former les keftas

×2 Doubler | Bœuf haché

Si vous avez doublé le **bœuf haché**, ajouter **1/4 c. à thé** (1/2 c. à thé) de **sel** additionnel au **mélange**. Former à partir du **mélange 12 bûchettes** (24 bûchettes pour 4 pers.)

\*\* Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).



Ce repas ne vous convient pas? Balayez le code QR pour nous faire part de vos commentaires.