

Crème de pommes de terre et billes de kefta



Plat **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 45 mn

Cuisson : 1 h

Un plat généreux et très complet.

Ingrédients

- 600 g de pommes de terre
- 1 oignon
- 3 gousses d'ail
- 1 cube de bouillon
- 300 g de boeuf haché
- 1 bouquet de persil
- 1 bouquet de coriandre
- huile
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Eplucher les pommes de terre, les couper et les rincer.
- 2 Emincer l'oignon et le faire revenir dans l'huile (dans une cocotte).
- 3 Ajouter les pommes de terre, l'ail écrasé et faire revenir le tout quelques min.
- 4 Verser dans la cocotte 2 litres d'eau, le cube, assaisonner et laisser mijoter.
- 5 Mélanger la viande hachée avec le persil et la coriandre ciselée. Saler, poivrer, malaxer et former de petite billes.
- 6 Quand les pommes de terre sont cuites, mixer le tout dans la cocotte, remettre sur le feu et ajouter les billes de kefta. Laisser cuire 10 min et servir.

Proposé par



celine

cerise est mon pseudo, j'aime cuisiner, les animaux, la lecture culinaire, la nature, les gens sincères bien que ne puisse pas être à 100 pour 100, la paix entre les personnes, exploser de rire, les étoiles, être couché sur l'herbes avec mes animaux et ma fille mon maris.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

