

## Koftas épicés à l'Agneau Gallois IGP



Plat **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 10 mn

**Cuisson** : 10 mn

*D'inspiration indienne, ces saucisses de viande d'agneau, servies avec une sauce au yaourt, promettent un joli dépaysement à vos papilles !*

### Ingrédients

- 450 g de viande maigre d'agneau gallois i.g.p hachée
- 30 ml de pâte de cari - doux ou moyen
- 1 citron vert - jus et zestes
- coriandre - fraîche hachée
- 1 pincée de poivre noir
- piques à brochette en bois
- pour la sauce tzatziki :
  - un quart de concombre - coupé en dés
  - 200 g d'yaourt nature
  - menthe - fraîche hachée
  - 15 ml de sauce chili sucrée

### Préparation

- 1 Avant de les utiliser, faire tremper les piques à brochette dans de l'eau pendant 30 minutes. De cette manière, ils ne brûleront pas.
- 2 Préparer les koftas en mélangeant tous les ingrédients dans un récipient.
- 3 Diviser manuellement la préparation obtenue en 8. Mouiller légèrement ses mains et façonner 8 saucisses.
- 4 Pousser délicatement un pique à brochette dans chaque saucisse. La presser et la refaçonner si besoin afin qu'elle soit bien positionnée sur le pique.
- 5 Faire cuire soit sur le gril, soit sur une plaque à pâtisserie dans un four chaud à 220°C (th.7-8), soit ou à la poêle (sans ajouter d'huile), en retournant les saucisses de temps en temps, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et chaudes.
- 6 Préparez la sauce tzatziki en mélangeant dans un petit bol le yaourt, le concombre, la menthe et la sauce chili sucrée. Couvrir et placer au réfrigérateur. Servir cette sauce avec les koftas.

Proposé par

**L'agneau Gallois IGP**

Agneau Gallois IGP

Unique et inimitable, l'Agneau Gallois bénéficie d'un label, de techniques traditionnelles d'élevage et d'un environnement superbe.

[Découvrez l'Agneau Gallois IGP](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

