

## **Sandwichs aux keftas de porc (Bedon Gourmand)**

### **Ingrédients**

- 500 g de porc haché maigre
- 2 oignons verts hachés finement
- 2 gousses d'ail hachées finement
- 2 c. à tab (30 ml) d'aneth frais, haché finement
- 1 1/2 c. à thé de paprika
- 1 1/2 c. à thé de coriandre moulue
- 3/4 c. à thé de sel
- 3/4 c. à thé de cumin moulu
- 1 oeuf battu
- 4 pains pitas coupés en deux
- 1 tasse de concombre anglais coupé en tranches
- 1/2 petit oignon rouge, coupé en tranches fines
- salsa aux tomates et à l'aneth (voir recette plus bas)

### **Préparation**

1. Dans un grand bol, mélanger le porc haché, les oignons verts, l'ail, l'aneth, le paprika, la coriandre, le sel, le cumin et l'oeuf. Façonner la préparation en huit boulettes en forme d'oeuf. Enfiler les keftas sur des brochettes de métal ou de bois préalablement trempées dans l'eau.
2. Régler le barbecue au gaz à puissance moyenne. Mettre les brochettes sur la grille huilée du barbecue, fermer le couvercle et cuire pendant environ 10 minutes ou jusqu'à ce que les keftas aient perdu leur teinte rosée à l'intérieur (les retourner à la mi-cuisson). Retirer les keftas des brochettes. Ouvrir les demi-pitas et mettre une kefta dans chacun. Garnir du concombre, de l'oignon rouge et de la salsa.

### **Salsa aux tomates et à l'aneth**

#### **Ingrédients**

- 1 tasse de tomates épépinées et hachées
- 1 oignon vert coupé en tranches fines
- 1 c. à table d'aneth frais, haché finement

- 1 c. à table de jus de citron
- 1 c. à table d'huile d'olive
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de sucre

### Préparation

1. Dans un bol, mélanger tous les ingrédients. Laisser reposer pendant 10 minutes à la température ambiante. (Vous pouvez préparer la salsa à l'avance et la couvrir. Elle se conservera jusqu'au lendemain au réfrigérateur).

Préparation: 25 minutes

Cuisson: 10 minutes

Portions: 4

Source: Coup de Pouce Barbecue été 2010