Bœuf

Kifto

20 min	20 min	0	0	398
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation du kifto

1. Couper la viande en petits dés d'environ 5 millimètres à l'aide d'un couteau de chef puis la réserver dans un saladier.
2. Ouvrir les gousses de cardamome et écraser les graines dans un mortier à l'aide d'un pilon.
3. Faire fondre le beurre dans une casserole sur feu doux. Ajouter le piment, la cardamome et le thym puis mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
4. Retirer du feu et verser sur la viande. Mélanger délicatement à l'aide d'une cuillère en bois.

Étape 2

Dressage

1. Dresser le kifto dans des assiettes individuelles à l'aide d'un emporte-pièce.
2. Emietter la feta avec les doigts et en parsemer la viande.
3. Décorer avec des feuilles de persil et déguster sans attendre.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le kifto

450 g **Faux-filet(s)**
100 g **Beurre**
0.5 c. à café **Piment(s)**
0.5 c. à café **Thym**
2 unité(s) entière(s) **Cardamome**

Ingrédients pour le dressage

30 g **Feta**
1 **Persil frisé**