

PALETS D'AGNEAU



Ingrédients : *(buffet pour 12 personnes)*

800 gr de filets d'agneau
1 bouquet de persil
1 bouquet de coriandre
raz el hanout
kamoun
1-2 gousses d'ail
4 c. à soupe de crème acidulée
huile neutre

Préparation

Faites hacher le filet d'agneau. Ajouter les herbes hachées, l'ail pressé, la crème acidulée et les épices. Vérifier l'assaisonnement.

Chauffer l'huile. A l'aide d'un cercle de 5 cm mouler des palets et faites dorer à feu moyen. Mettre en attente dans un plat réfractaire.

Service :

Passer au four chaud quelques minutes et servir avec la raïta de radis (voir recette séparée)