



Fiche recette

Kefta

Ingrédients

Pour 10 kg de kefta :

- 10 kg d'épaule d'agneau
- 10 œufs
- 1/2 litre d'eau glacée
- 500 gr d'épices pour Kefta *La bonne épice*®

Préparation

- Coupez la viande en cubes de 2cm et hachez-là grossièrement à la grosse grille.
- Mélanger la viande dans un récipient avec le mélange d'épices pour Kefta *La bonne épice*®, l'eau et les œufs. Malaxez de façon à uniformiser le mélange.
- Repasser le mélange au hachoir grille 3mm.

Suggestion

Pour plus de piquant, vous pouvez également ajouter notre piment fort concassé *La bonne épice*®.



Zone Industrielle de la Petite Savate
255 rue du Pont de Pierre
59600 Maubeuge
France

www.la-bonne-epice.fr

✉ info@la-bonne-epice.fr
☎ 03 27 61 55 70
☎ 06 76 83 87 06