KEFTEDAKIA (BOULETTES DE VIANDE à LA GRECQUE)



Ces keftedakia, ou boulettes de viande grecques, constituent un plat principal ou une entrée irrésistible. Outre les ingrédients traditionnels, la recette de l'humoriste Gus Constantellis, qui l'a adaptée de sa défunte mère, surprend par l'éclat du vinaigre, qui contribue à atténuer la richesse de la viande. La menthe, en plus du persil, confère aux boulettes une note rafraîchissante et boisée.

Infos

- **Temps de préparation**: 10 mins
- **Temps de cuisson**: 35 mins
- **Portions**: 24

Ingredients

- 450 g de bœuf haché (20 % de matière grasse)
- 1 oignon jaune moyen (225 g)
- 4 gousses d'ail, émincées ou finement râpées
- 1 gros œuf, légèrement battu
- 1/2 tasse de chapelure ordinaire ou de panko
- 1/2 tasse de persil plat frais haché (feuilles et tiges tendres)
- 1/4 de tasse de feuilles de menthe fraîche hachées
- 1 cuillère à soupe de vinaigre blanc distillé
- 1 cuillère à soupe de lait (n'importe lequel)

- 1 cuillère à café de sel fin
- 1 cuillère à café de poivre noir fraîchement moulu
- Huile neutre, telle que l'huile de canola ou d'avocat, pour la friture
- 2/3 de tasse de farine tout usage, plus une quantité supplémentaire si nécessaire
- 1 citron, coupé en quartiers

Préparation

Etape 1
Dans un grand bol, mélanger le bœuf, l'oignon, l'ail, l'œuf, la chapelure, le persil, la menthe, le vinaigre, le lait, le sel et le poivre, et mélanger délicatement. Ne pas trop mélanger, sinon les boulettes de viande seront dures. Placer une grande assiette à proximité.

Etape 2
Placer une grande poêle (12 à 14 pouces) avec des côtés de 3 pouces sur un feu moyen, ajouter suffisamment d'huile pour atteindre la moitié des côtés et chauffer jusqu'à ce que l'huile atteigne une température de 375 degrés sur un thermomètre à lecture instantanée.

Etape 3
Pendant que l'huile chauffe, utiliser une cuillère à mesurer d'une cuillère à soupe pour doser le mélange en portions d'environ 2 cuillères à soupe (environ 1 once chacune), et former une boule avec chacune d'elles. (Vous pouvez placer un bol d'eau près de votre espace de travail et y tremper périodiquement vos mains pour éviter que le mélange de boulettes de viande ne leur colle). Transférer les boulettes de viande façonnées dans l'assiette préparée.

Etape 4
Placer une grille au-dessus d'une grande plaque à pâtisserie. Mettre la farine dans un petit bol et, en travaillant avec une boulette à la fois, rouler légèrement chaque boulette dans la farine, en secouant l'excédent. Remettre la boulette enrobée dans la même assiette. (Au fur et à mesure que vous travaillez, il se peut que vous deviez ajouter de la farine.)

Etape 5
Lorsque l'huile est prête, en procédant par lots pour éviter les surcharges, glisser délicatement les boulettes de viande dans l'huile chaude et les faire frire jusqu'à ce qu'elles soient dorées sur toute la surface et bien cuites, en les retournant délicatement pour assurer une cuisson uniforme, soit environ 6 minutes au total. (Les boulettes doivent atteindre une température de 160 degrés sur un thermomètre à lecture instantanée).

Etape 6
Transférer les boulettes cuites sur la grille préparée et répéter l'opération avec les boulettes restantes.

Etape 7
Servir chaud ou tiède, avec des quartiers de citron.