

## Croquettes petits pois et zaatar farcies à l'agneau confit



### Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.5	Petits pois surgelés	~
0.12	Ricotta	~
3 PCE	Œuf entier	~
1 PCE	Citron jaune non traité après récolte	~
0.015	Mélange d'épices libanais Zaatar en boîte 180 g DUCROS	0238601
0.1	Farine de blé type 45 en sac 1 kg MOULINS SOUFFLET	0089331
0.011	Levure chimique en boîte 1 kg ANCEL	0049510
0.015	Menthe fraîche	~
0.2	Feta	~
PM	Huile d'olive vierge extra biologique en bidon 5 L GID	0096619
PM	Fleur de sel de Guérande IGP en sachet 500 g TRADYSEL	0094131
PM	Poivre blanc de Sarawak en sachet 1 kg TERRE EXOTIQUE	0235463
0.3	Viande d'agneau hachée	~
0.15	Boulgour en sac 5 kg VIVIEN PAILLE	0011625
PM	Farine de blé type 45 en sac 1 kg MOULINS SOUFFLET	0089331
PM	Mélange 4 épices en boîte 320 g LA CASE AUX EPICES	0044480

Quantité	Libellé produit	Réf
0.08	Pignon de pin en sachet 1 kg DOMINO	0005064
0.18	Bœuf haché	~
0.05	Oignon	~

## Étapes de préparation

- 1 Mixer grossièrement les petits pois encore surgelés. Débarrasser dans un grand cul de poule, puis ajouter la ricotta, les œufs, le zeste du citron et un peu d'assaisonnement, en mélangeant à la fourchette ou à la spatule.
- 2 Ajouter la farine, la levure et le mélange d'épices zaatar. Mélanger.
- 3 Incorporer la féta en dés et la menthe ciselée. Bien homogénéiser sans trop écraser ces derniers ingrédients.
- 4 Etaler cette préparation entre 2 feuilles de papier cuisson huilées, en 2 rectangles de 22 cm par 18 cm.
- 5 Faire cuire au four à 185°C pendant 10 à 15 minutes.
- 6 Préparer la farce à l'agneau, en commençant par faire tremper le boulgour dans l'eau froide pendant au moins 20 minutes.
- 7 Bien l'égoutter et le mixer 2 minutes. Ajouter la viande d'agneau, une portion d'oignon, la farine et un bon assaisonnement. Puis mixer de manière à obtenir une pâte homogène.
- 8 Faire revenir un autre portion d'oignon dans un peu d'huile d'olive et y ajouter la viande de bœuf hachée. Assaisonner également et laisser cuire environ 10 minutes. Ajouter la farce à l'agneau et laisser cuire encore au moins 5 minutes en homogénéisant.
- 9 Faire griller les pignons.
- 10 Hors du feu, ajouter les pignons de pin grillés et mélanger.
- 11 Former 2 boudins de 22 cm dans des feuilles de film alimentaire. Laisser refroidir.
- 12 Placer chaque boudin de viande débarrassés de leur film alimentaire sur l'un des cotés de chaque rectangle aux petits pois. Rouler l'ensemble comme un maki. Réserver à nouveau au frais les 2 rouleaux dans du film alimentaire, afin de souder les deux parties entre-elles.
- 13 Débiter chaque rouleau en tronçons avant de le faire sauter dans un peu d'huile d'olive sur les 2 faces, pendant quelques minutes, jusqu'à légère coloration (caramélisation).

14

Dresser sur une chiffonnade de salade finement assaisonnée et d'un bol des sauces au yaourt grec (avec des herbes fraîches).