



933 chemin des Prairies, St-Anicet, Québec, J0S 1M0  
Téléphone : 450-288-0446  
Sophie Gascon  
Propriétaire



## KEFTA DE CHEVREAU, MERGUEZ (OU FINES-HERBES ET AIL) & MOUTARDE AU MIEL

### INGRÉDIENTS

- 250 gr de chevreau haché
- 5 saucisses merguez (douces ou piquantes, au choix) ou fines-herbes et ail
- Sel et poivre, au goût
- 10 bâtons à brochette de bois

### POUR LA MOUTARDE AU MIEL

- 2 c. à soupe de miel
- 2 c. à soupe de moutarde jaune
- 1 c. à soupe de moutarde à l'ancienne
- 1 c. à soupe de mayonnaise
- 1 c. à soupe de ciboulette, hachée finement

### ÉTAPES

1. Préchauffer le four à 350 °F. Tapiser une plaque allant au four de papier parchemin. Réserver.
2. Fouetter tous les ingrédients « pour la moutarde au miel » ensemble puis réservé au frigo.
3. Avec un couteau, inciser la membrane des saucisses pour en retirer la chair. Jeter les boyaux.
4. Dans un bol, bien mélanger la chair des saucisses avec le chevreau haché. Assaisonner de sel et de poivre puis former 10 boulettes.
5. Piquer une boulette par bâton puis les travailler pour leur donner une forme un peu allongée, comme celles qu'on voit sur la photo en haut.
6. Placer les brochettes sur la plaque puis enfourner pendant 20 à 25 minutes. Servir avec la sauce.

Recette inspirée de ce site : <http://www.troisfoisparjour.com>

Plus de suggestions de recettes : [www.flopine.com](http://www.flopine.com)