

# Brochettes kefta de bœuf au Gruyère de France



Durée :  
**30 min**



Saisonnalité :  
**Hiver**



Difficulté :  
**Moyenne**



Quantité :  
**4 pers.**

## Ingrédients

### Pour les brochettes kefta de bœuf

- 500 g de viande de bœuf hachée
- 1 oignon, finement haché
- 1 gousse d'ail écrasée
- 1 cuillère à café de cumin en poudre
- 1 cuillère à café de paprika
- 2 cuillères à soupe de coriandre ciselée
- 1 cuillère à soupe de menthe fraîche hachée
- 100 g de Gruyère de France IGP
- 12 piques à brochettes
- Huile d'olive
- Sel et poivre

## Préparation

**Préchauffez votre four à 200°C (ou préparez votre barbecue).**

- Dans un grand récipient, mélangez la viande hachée, l'oignon pelé et ciselé, l'ail pelé et pressé, les épices, la coriandre, la menthe, le sel et le poivre.
- Râpez le Gruyère de France IGP grossièrement puis ajoutez-le à la viande.
- Formez des boudins de viande de taille égale et embrochez-les sur les piques à brochettes.
- Badigeonnez les brochettes avec un peu d'huile d'olive.
- Faites cuire les brochettes au four, à la poêle ou au barbecue pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que la viande soit cuite à cœur selon votre goût.
- Servez immédiatement avec un taboulé, une salade de crudités et une sauce à votre goût

### Conseils

- Pour une viande encore plus moelleuse, vous pouvez ajouter un peu de chapelure ou de mie de pain à la farce.
- N'hésitez pas à varier les épices selon vos goûts et vos envies.
- Pour une version plus épicée, ajoutez du piment ou de l'harissa.



Testez cette recette chez vous et partagez la avec  
**#GruyèredeFrance**