



Daoud bacha bel berghol
La recette de Liza et Ziad Asseily, de Liza Paris

Temps de préparation : 45 minutes

Temps de cuisson : 1h35

Temps de repos : 2 h

Recette pour 8 personnes

Ingrédients

Pour la viande

- 500 g de gigot d'agneau
- 500 g d'aiguillettes de rumsteck
- 150 g de noix
- 150 d'oignons
- 20 g de sel fin
- 5 g de poivre moulu

Pour la compotée d'oignon

- 2 kg d'oignons
- Huile d'arachide
- 100 g de noix
- 20 cl d'eau

Pour le blé-vermicelles

- 300 g de gros blé brun concassé
- 50 g de vermicelles
- 60 cl de fond blanc de volaille

Pour le dressage et les finitions

- Mélasse de grenade
- Graines de grenade
- Sel
- poivre

Viande

1. Parez et dénervéz le gigot en raclant le nerf avec un couteau. Hachez l'agneau et le rumsteck.
Concassez les noix. Pelez et ciselez les oignons. Assaisonnez les viandes, mélangez tous les ingrédients et passez une seconde fois au hachoir. Formez des boulettes de 30 g dans le creux de la main en les faisant rouler sur le plan de travail, dans un mouvement de va-et-vient.
2. Réservez au congélateur pendant 2 h pour entrer en congélation.
3. Préchauffez le four à 200 °C (th. 7). Sortez les boulettes du congélateur et laissez-les décongeler. Enfournez pour 8 min puis réservez au chaud.

Compotée d'oignon

1. Pelez et ciselez les oignons. Faites- les revenir dans une casserole avec un peu d'huile d'arachide.
2. Concassez les noix et ajoutez-les dans la casserole avec un peu d'eau. Laissez cuire à feu doux pendant 1 h jusqu'à l'obtention d'une compotée d'oignon.

Blé – vermicelles

Faites cuire le blé et les vermicelles dans une grande casserole d'eau avec le fond blanc pendant 10 min.

Dressage et finitions

1. Égouttez le blé et les vermicelles.
2. Assaisonnez la compotée d'oignon de mélasse de grenade, de sel et de poivre puis incorporez-y les boulettes et laissez mijoter pendant 15 min.
3. Servez les boulettes sur le blé aux vermicelles dans les assiettes et parsemez de graines de grenade.