

Kebbés à la façon syrienne



Les frères Jadallah et Hussein Almouhamed travaillent en famille dans leur restaurant.

Amrit

15 rue Winston-Churchill
0297459096

Situé en face du lycée Lesage, le restaurant Amrit est ouvert depuis avril dernier. L'établissement tenu par la famille syrienne, composée de Hussein, Jadallah et leurs parents Mohamed et Wafaa, décline une cuisine orientale. Chacun joue sa partition. Les préparations et desserts sont réalisés par la mère. Son mari, ancien fabricant de chaussures dans son entreprise syrienne "Amrit", s'est reconvertis en chef cuisinier et a appris à gérer les cuissons des viandes dans un restaurant de kebab. Jadallah, second-chef, se charge des hors-d'œuvre et apprend les recettes familiales. Tandis qu'Hussein, le gérant, s'est formé dans un restaurant vannetais et intervient en salle. « J'ai décoré les murs de photos de Syrie et du Liban pour les voir sous leur meilleur jour et pas seulement comme un lieu de guerre. » Les midis la clientèle lycéenne peut compter sur de la restauration rapide et à emporter. Le soir, les plats libanais qui demandent plus d'attention s'invitent à table pour un voyage gustatif et culturel.

→ Ouvert du lundi au samedi de 11h30 à 14h30 et le soir de 18h30 à 22h, du mardi au dimanche.

Cuisson du boulgour

Rincez le boulgour puis ajoutez de l'eau tiède pour mouiller. Et laisser pendant 20 minutes.

Pour 60 pièces

1 kg de viande de bœuf haché
1 kg de boulgour
500 gr d'oignons rouges
250 gr d'amandes émondées

mélange de sept épices syriennes sel et poivre

Pour accompagner
salade
houmous
frites
riz mariné parfumé au charbon
sauce grenade

Préparation de la farce

Mettez la viande à cuire avec les oignons rouges hachés. Assaisonnez avec les épices, le sel et le poivre. Ajoutez les amandes, et laisser cuire jusqu'à ce qu'elles deviennent dorées.

Façonner la pâte

Une fois le boulgour prêt, pétrissez-le énergiquement jusqu'à former une pâte. L'objectif est d'obtenir une pâte homogène. Sinon l'usage d'une machine à pétrir facilite cette étape.

Création des kebbés

Formez des boules de pâtes de boulgour et creusez-les pour les farcir de viande et oignons. Refermez à la main et réservez au congélateur au moins 5 heures. Pour la cuisson, disposez les kebbés de manière bien séparés, dans une friteuse à 170 °C, pendant 5 minutes. Pour la dégustation les kebbés peuvent être accompagnés d'une sauce grenade, de salade, frites, houmous et riz mariné, parfumé au charbon.