Kebbé de potiron bel' séniyé (sur un plateau)

(8 personnes)

La pâte
2 kg de potiron ou de potimarron
200 g de bourghol brun fin
1 bouquet de coriandre Huile d'olive
100 g de farine
1 bol d'eau tiède de jus de cuisson
Graines de sesame
1 cc de 5 épices Sel, poivre

La farce
5 oignons hâchés
50g de noix sèches et d'amandes concassées 1/3 de verre de pignons
100 g Blettes ou épinard haché 2 cuillères de sumac
Sel poivre

Faire bouillir le potiron, laisser refroidir, essorer en enlevant le maximum d'eau. Réserver 50 cl d'eau de cuisson, ajouter le blé concassé, la coriandre hachée et la farine, 1 cc de 5 épices, saler et poivrer.

Diviser la pâte obtenue en deux boules identiques puis préparer la farce.
Frire les oignons avec l'huile d'olive puis ajouter le reste des ingrédients dans la poêle et bien mélanger.
Étaler la première boule de pâte sur le plateau de cuisson avec un peu d'huile d'olive en mouillant la main avec un peu d'eau chaude et en gardant la même épaisseur uniforme.
Verser par-dessus la farce en couvrant toute la surface.
Aplatir la deuxième boule de pâte pour couvrir la farce en pressant doucement vers le bas et en gardant toujours une épaisseur uniforme.
A l'aide d'un couteau tracez des lignes sur la surface du kébbe pour pouvoir le départager en fin de cuisson

A l'aide d'un pinceau badigeonner avec de l'huile d'olive sur toute la surface, saupoudrer de graines de sésame, dessiner des losanges pour prédécouper le kébbé. Enfournez à 200° pendant 5 mn puis baisser à 180 ° pendant 15 mn

Dans la cuisine libanaise, le kebbé est une préparation dont l'ingrédient principal est un mélange composé de bourghol et d'un deuxième ingrédient (viande, poisson ou légume comme le potiron ou la pomme de terre). Le kebbé se déguste cru, frit, grillé ou au four sous forme de boulette farcie ou plat comme un gratin ou une galette, généralement servi avec du yaourt.
Le kebbé de potiron était traditionnellement consommé pour le Vendredi Saint. Les plats végétariens sont à l'honneur ce jour-là.