

TACOS KEBAB

Façon Raclette



 Préparation : 10 min

 Cuisson : 25 min

 Pour : 2 personnes

INGRÉDIENTS

Pour les tacos

- 150g de lamelles de kebab
- 2 galettes de blé
- 300g de pommes de terre
- 6 à 8 tranches de fromage à raclette

■ Quelques pluches de persil

Pour l'accompagnement

- 1 coeur de chêne blonde
- Quelques cornichons

PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 200°C.
- Dans une casserole d'eau bouillante, faire cuire les pommes de terre 15 minutes.
- Egoutter et les éplucher.
- Dans une poêle bien chaude, faire revenir les lamelles de kebab 4 à 5 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient bien croustillantes.
- Étaler des lamelles de pommes de terre au centre de chaque galette en formant un rectangle. Saler, poivrer généreusement, et parsemer de persil ciselé. Ajouter les lamelles de kebab puis les tranches de fromage à raclette. Replier la galette en rectangle en serrant bien fort, la retourner de sorte à avoir le pli sur le dessous.
- Disposer les tacos sur une plaque recouverte de papier cuisson et enfourner 8 à 10 minutes (couvrir d'une feuille de papier aluminium si les tacos colorent et sèchent trop rapidement).
- Servir bien chaud avec la salade verte et des cornichons.

Astuce du Maître Kebabiste®

Ajouter une cuillère de crème épaisse entre les lamelles de pommes de terre et les lamelles de kebab. Et au lieu d'utiliser du poivre classique, utiliser un mélange de 5 baies ! Pour plus de rapidité, vous pouvez cuire ces tacos à l'aide d'un appareil à croque.

CONTACTEZ-NOUS

Inélis - Tel : 02.33.77.10.80
info@inelis.fr

Par Passion
Depuis 2000

REJOIGNEZ-NOUS



WWW.FRANCE-KEBAB-RESTAURATION.COM