

LE KEBAB
Campagnard



 Préparation : 5 min

 Cuisson : 3 min

 Pour : 1 sandwich

INGRÉDIENTS

- 60 g de lamelles de kebab Volailles Rôties
- 2 tranches de pain de campagne
- 50 g de fromage de chèvre bûchette
- Tomates confites (4 pièces)
- 20 g d'oignons rouge en rondelles
- Roquette
- Ciboulette
- Poivre du moulin et sel
- 1 gousse d'ail
- Huile d'olive
- Farine (pour les oignons frits)

PRÉPARATION

- Couper les oignons en rondelles fines et les saupoudrer de farine.
- Frire les oignons rouges dans une huile à 180°C jusqu'à l'obtention d'une belle couleur blonde et du croustillant nécessaire.
- Détailler 3 tranches dans le fromage de chèvre.
- Frotter avec la gousse d'ail les 2 tranches de pain de campagne.
- Faire revenir les lamelles de kebab à feu vif dans une poêle pendant 3 minutes en les remuant régulièrement.
- Garnir la base du sandwich en respectant l'ordre suivant : Tomates confites, lamelles de kebab, rondelles d'oignons frits et roquette.
- Recouvrir la seconde tranche de pain avec le fromage de chèvre et toaster.
- Déposer la tranche de pain toastée sur le dessus du sandwich et ajouter un trait d'huile d'olive.

Astuce du Maître Kebabiste®

Servez ce sandwich dans une assiette avec une salade mesclun et quelques oignons frits.

CONTACTEZ-NOUS

Inélis - Tel : 02.33.77.10.80
info@inelis.fr

Par Passion
Depuis 2000

REJOIGNEZ-NOUS



WWW.FRANCE-KEBAB-RESTAURATION.COM