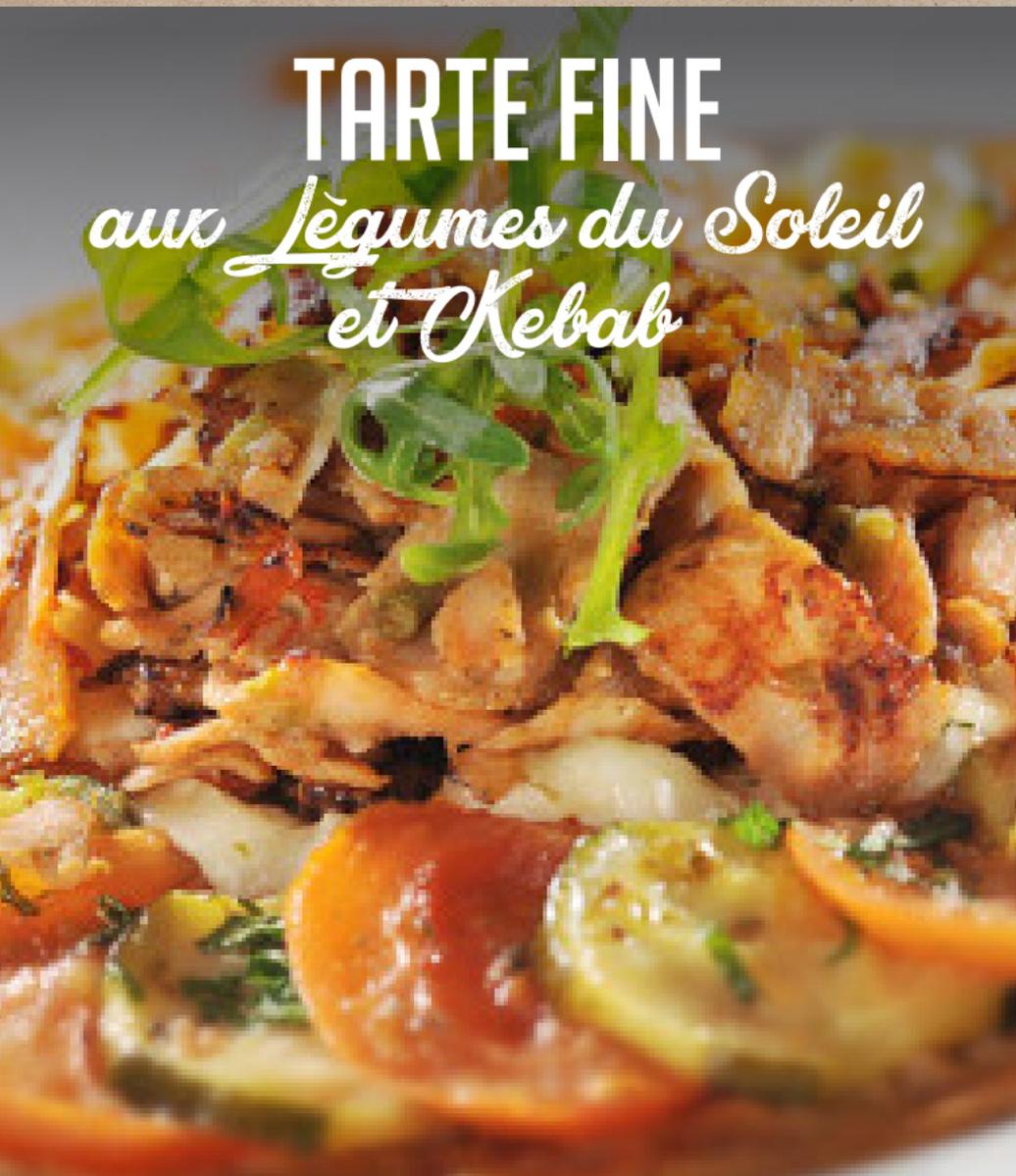


TARTE FINE
*aux Légumes du Soleil
et Kebab*



 Préparation : 5 min

 Cuisson : 30 min

 Pour : 4 personnes

INGRÉDIENTS

- 80 g de lamelles de Kebab
- 1/2 tomate
- 50 g de courgette
- 100 g de pâte feuilletée
- 50 g de fromage de chèvre
- Huile d'olive
- Origan
- Sel et poivre

PRÉPARATION

- Détailler un cercle de pâte feuilletée crue et faire cuire entre deux plaques au four à 170°C pendant 15 mn.
- Couper en rondelles les tomates et les courgettes, les assaisonner avec un trait d'huile d'olive et une pincée d'origan et cuire à 140°C pendant 10 mn. Laisser refroidir.
- Après cuisson du cercle de feuilletage, disposer les rondelles de tomates et de courgettes, le fromage de chèvre.
- Ajouter au centre du cercle les lamelles de Kebab.
- Finir au four 5 mn à 160°C.
- Votre tarte fine aux légumes et Kebab est prête à être dégustée !

CONTACTEZ-NOUS

Inélis - Tel : 02.33.77.10.80
info@inelis.fr

Par Passion
Depuis 2000

RÉJOIGNEZ-NOUS



WWW.FRANCE-KEBAB-RESTAURATION.COM