

CROUSTI KEBAB

au Chèvre et Courgette





Préparation : 10 min



Cuisson : 5 min



Pour : 4 /6 personnes

INGRÉDIENTS

- 400g de lamelles de kebab
- 4 feuilles de brick
- 1 échalote
- 2 courgettes
- 1 cuillère à soupe d'herbes de Provence
- 2 crottins de chèvre

PRÉPARATION

- Préchauffez le four à 180°C.
- Émincez l'échalote et détaillez les courgettes en cubes. Dans une poêle avec un filet d'huile d'olive, faites revenir l'échalote. Lorsqu'elle devient translucide, ajoutez les dés de courgettes, les herbes de Provence, du sel et du poivre. Faites revenir 8 minutes jusqu'à ce que les courgettes soient bien fondantes.
- En attendant, dans une autre poêle, faites revenir les lamelles de kebab 4 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
- Étalez vos feuilles de brick, disposez au centre les lamelles de kebab, quelques cuillères de courgettes poêlées, et terminez par un demi crottin coupé en lamelles.
- Refermez les feuilles de brick façon aumônière et scellez le tout à l'aide d'un morceau de ficelle à rôti. Huilez légèrement à l'aide d'un pinceau et enfournez 15 minutes. Les aumônières doivent être bien dorées.
- Servez sans plus attendre, telle quelle, ou accompagnée d'une salade verte.

Astuce du Maître Kebabiste®

En fonction de la saison, variez les légumes : en hiver, troquez par exemple les courgettes contre des poireaux.

CONTACTEZ-NOUS

Inélis - Tel : 02.33.77.10.80
info@inelis.fr

Par Passion
Depuis 2000

RÉJOIGNEZ-NOUS



WWW.FRANCE-KEBAB-RESTAURATION.COM