

LE KEBAB
Normand





Préparation : 15 min



Cuisson : 10 min



Pour : 2 personnes

INGRÉDIENTS

- 2 pains kebab
- 160g de lamelles de kebab
- 1 oignon
- 1 pomme
- 2 à 3 cuillères à soupe généreuses de crème fraîche
- 1 cuillère à soupe de moutarde en grains
- 1 coeur de laitue
- 25g de noix
- Quelques brins de persil

PRÉPARATION

- Faites revenir les lamelles de kebab 4 minutes dans une poêle bien chaude.
- Dès qu'elles sont grillées, débarrassez-les dans un bol et faites suer l'oignon émincé dans la même poêle (ajoutez un peu de matière grasse au besoin). Lorsque l'oignon devient translucide, ajoutez la pomme coupée en morceaux, salez, poivrez.
- Dans un bol, mélangez la crème avec la moutarde. Dès que les pommes sont tendres, ajoutez la crème à votre poêlée et coupez le feu dès que le mélange est chaud.
- En attendant, faites chauffer les pains pita.
- Fourrez-les avec quelques feuilles de laitue croquante, la préparation aux pommes, les lamelles de kebab, quelques noix concassées et terminez en parsemant de persil ciselé.
- Dégustez sans plus attendre.

Astuce du Maître Kebabiste®

Pour les gourmands, ajoutez quelques dés de brie Normand et torréfiez les noix quelques minutes dans une poêle sèche.

CONTACTEZ-NOUS

Inélis - Tel : 02.33.77.10.80
info@inelis.fr

Par Passion
Depuis 2000

RÉJOIGNEZ-NOUS



WWW.FRANCE-KEBAB-RESTAURATION.COM