

BOUCHÉE À LA REINE KEBAB
et Crème de Lentille



 Préparation : 30 min

 Cuisson : 50 min

 Pour : 2 personnes

INGRÉDIENTS

- 250g Emincés de kebab
- 4 Bouchées feuilletée
- 5 Echalotes
- 4 Pousse de poireau
- 150g de lentilles
- 60g Beurre
- Sel / poivre
- Ciboulette
- Ail gousse

PRÉPARATION

- Couper une échalote en deux puis la faire cuir 4/5 mn dans une poêle que du côté couper et réserver.
- Ciseler finement la ciboulette et le reste des échalotes.
- Cuire les lentilles dans un gros volume d'eau départ eau froid 30 à 40 mn à frémissment puis retirer 2 cuillerées à soupe de lentilles pour la présentation.
- Laisser du liquide de cuisson à hauteur des lentilles et mixer 4 mn et passer dans une passoire très fine puis ajouter le beurre et mixer une deuxième fois, réserver au chaud.
- Poêler les émincés de kebab 3 mn à la poêle avec les échalotes ciselées, ajouter la ciboulette.
- Farcir les feuilletés et finir par la crème de lentilles.
- Dans les demi échalotes, ajouter des lentilles pour la présentation puis sur les bouchées, ajouter quelques pousses de poireau.

CONTACTEZ-NOUS

Inélis - Tel : 02.33.77.10.80
info@inelis.fr

Par Passion
Depuis 2000

RÉJOIGNEZ-NOUS



WWW.FRANCE-KEBAB-RESTAURATION.COM