

LE BURGER KEBAB



 Préparation : 45 min

 Cuisson : 15 min

 Pour : 1 burger

INGRÉDIENTS

- 1 pain burger
 - 1 Steak volaille kebab (*voir ci-contre*)
 - 50g de lamelles de kebab
 - 10g de roquette
 - 3 càs de ketchup
 - 4 rondelles de tomate
 - 2 tranches de cheddar
 - 2 rondelles d'oignon rouge
- Pour 4 steaks volaille / kebab :
 - 170g de lamelles de kebab
 - 350g de chaire de volaille hachée
 - 1 œuf
 - Sel, Poivre
 - 5 brins de coriandre

PRÉPARATION

- Réaliser le steak volaille / kebab :
 - Décongeler les lamelles de kebab pendant 12h au réfrigérateur.
 - Dans un saladier, mélanger la chaire de volaille et l'œuf pour obtenir une pâte ferme puis ajouter les lamelles de kebab, ciseler finement la coriandre, ajouter le sel, le poivre puis mélanger de nouveau.
 - A l'aide d'un emporte-pièce sur un papier sulfurisé, former 4 steaks et laisser reposer au réfrigérateur 30 minutes.
- Poêler le steak volaille/kebab 3 minutes de chaque côté.
- Faire revenir les lamelles de kebab et les rondelles d'oignon 3 minutes dans une poêle chaude.
- Couper le pain burger en deux et le toaster.
- Tartiner le pain de ketchup, ajouter la salade, le steak, les rondelles de tomate et d'oignons, les lamelles de kebab puis recouvrir avec les tranches de cheddar et toaster au four. Une fois le cheddar fondu, sortir le burger et recouvrir du chapeau.

CONTACTEZ-NOUS

Inélis - Tel : 02.33.77.10.80
info@inelis.fr

Par Passion
Depuis 2000

RÉJOIGNEZ-NOUS



WWW.FRANCE-KEBAB-RESTAURATION.COM