

FRANCE
Kebab
— MAITRE KEBABISTE —

CAKE SALÉ
Bacon Kebab



 Préparation : 20 min

 Cuisson : 30 min

 Pour : 1 cake

INGRÉDIENTS

- 300g de lamelles de kebab
- 100g de bacon de volaille allumette
- 130g d'olives noires dénoyautées
- 200g de farine
- 15 cl de lait
- 5 œufs
- 25g de moutarde
- 8g de levure chimique
- 5 cl d'huile d'arachide
- 1 botte de persil
- Sel et poivre

PRÉPARATION

- Préchauffez votre four à 180°C.
- Coupez les olives en rondelles et hachez le persil.
- Dans un grand saladier, mélangez les œufs en omelette avec le lait. Petit à petit, ajoutez l'huile d'arachide et la moutarde.
- Ajoutez la farine et la levure puis mélangez. Dès que la pâte est lisse, ajoutez les lamelles de kebab et les bacons de volaille allumette encore surgelés, les olives et le persil haché.
- Salez et poivrez.
- Versez votre préparation dans un moule à cake et laissez cuire au four à 180°C pendant 30 minutes.

Astuce du Maître Kebabiste®

Pour vos entrées, servez votre cake avec quelques feuilles de salades.

Pour vos apéritifs, coupez votre cake en dés et servez le avec une sauce blanche maison ou une sauce samourai.

CONTACTEZ-NOUS

Inélis - Tel : 02.33.77.10.80
info@inelis.fr

Par Passion
Depuis 2000

REJOIGNEZ-NOUS



WWW.FRANCE-KEBAB.COM