

FRANCE  
*Kebab*  
— MAITRE KEBABISTE —

# EMPRANADAS *Kebab*



 Préparation : 15 min

 Cuisson : 20 min

 Pour : 4 personnes

## INGRÉDIENTS

Pour la farce :

- 200g de lamelles de kebab
- 1 oignon
- 1 poivron grillé à l'huile
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet de menthe
- Sel, poivre

Pour la pâte brisée :

- 200 g de farine
- 100 g de beurre froid
- 1 jaune d'oeuf
- 1/2 càc de sel
- 2 à 3 càs d'eau froide

## PRÉPARATION

- Mélanger la farine avec le beurre froid coupé en petits morceaux. Ajouter le jaune d'oeuf, 1 pincée de sel et l'eau froide. Pétrir et former une boule. Filmer et réserver 30 minutes au frais.
- Éplucher et émincer l'oignon, hacher l'ail, laver et couper le poivron en dés.
- Dans une poêle avec un filet d'huile, faire revenir l'oignon. Ajouter la viande, l'ail et faire revenir jusqu'à ce que le mélange soit bien doré. Saler et poivrer.
- Hors du feu, ajouter la menthe ciselée et le poivron. Couper le feu et réserver.
- Préchauffer le four à 180°C. Étaler la pâte au rouleau. Découper des disques de 10 cm de diamètre. Au centre de chaque disque, déposer un peu de farce.
- Humidifier le pourtour des disques puis replier pour former des demi-lunes.
- Badigeonner les chaussons de jaune d'oeuf dilué avec 1 càc d'eau. Enfourner 20 minutes. A déguster bien chaud avec la salsa à la tomate.

### CONTACTEZ-NOUS

Inélis - Tel : 02.33.77.10.80  
info@inelis.fr

*Par Passion*  
**Depuis 2000**

### REJOIGNEZ-NOUS



WWW.FRANCE-KEBAB.COM