

FRANCE
Kebab
— MAITRE KEBABISTE —

FEUILLETÉ
Kebab



 Préparation : 15 min

 Cuisson : 45 min

 Pour : 4 personnes

INGRÉDIENTS

- 150g de Lamelles de kebab
- 1 pâte feuilletée
- 1 aubergine
- 1 cuillère à soupe de thym
- 80g de concassé de tomates
- 2 cuillères à soupe de parmesan
- 1 boule de mozzarella
- 1 petite gousse d'ail
- 1 bouquet de basilic
- 1 œuf

PRÉPARATION

- Préchauffez le four à 200°C.
- Coupez l'aubergine en deux. Quadrillez la chair à l'aide de la pointe d'un couteau.
- Parsemez de thym, salez, poivrez, arrosez d'un filet d'huile d'olive et enfournez 20 minutes.
- Dans une poêle avec un filet d'huile, faites revenir les lamelles de kebab 5 minutes.
- Ajoutez les tomates, l'ail et laissez mijoter 5 minutes.
- Incorporez la chair d'aubergines, le parmesan, le basilic, rectifiez l'assaisonnement au besoin. Coupez le feu et laissez tiédir.
- Coupez la pâte feuilletée en 4 carrés. Coupez la mozzarella en fines lamelles.
- Déposez au centre de chaque carré 2 cuillerées de préparation à la viande.
- Disposez quelques lamelles de mozzarella. Repliez les bords vers l'intérieur, badigeonnez la pâte d'œuf battu.
- Enfournez 15 - 20 minutes.
- Dégustez immédiatement.

CONTACTEZ-NOUS

Inélis - Tel : 02.33.77.10.80
info@inelis.fr

Par Passion
Depuis 2000

REJOIGNEZ-NOUS



WWW.FRANCE-KEBAB.COM