

FRANCE
Kebab
— MAITRE KEBABISTE —

GRATIN ITALIEN
Kebab



 Préparation : 10 min

 Cuisson : 30 min

 Pour : 2 personnes

INGRÉDIENTS

Pour les pâtes

- 100g de lamelles de kebab
- 150g de penne
- 1 gousse d'ail
- 200g de tomates concassées

- 1 cuillère à soupe d'origan
- 150g de tomates cerises
- 30g de comté râpé
- 2 cuillères à soupe de parmesan
- 1 boule de mozzarella
- 1 bouquet de basilic

Pour la garniture fraîche

- 1 tomate
- 1 oignon nouveau

PRÉPARATION

- Préchauffez le four à 170°C.
- Cuire les penne dans une grande casserole d'eau salée 8 à 10 minutes (1 à 2 minutes de moins que le temps indiqué sur le paquet). Egouttez en réservant une petite louche d'eau de cuisson.
- Faites revenir les lamelles de kebab 4 minutes dans une poêle bien chaude. Dès qu'elles sont grillées, ajoutez la gousse d'ail pelée et émincée, les tomates concassées, l'origan, le comté, la moitié du basilic du sel et du poivre. Portez à petite ébullition, baissez le feu et incorporez les tomates cerises.
- Dès que les pâtes sont cuites, ajoutez-les à votre poêlée, ainsi que l'eau de cuisson réservée. Mélangez bien et versez dans un plat à gratin. Disposez sur le dessus la mozzarella coupée en dés ainsi que le parmesan râpé. Enfournez 20 minutes.
- En attendant, préparez la garniture : ciselez l'oignon nouveau, coupez la tomate en cubes et mélangez les deux dans un bol. Salez, poivrez et réservez au frais.
- En fin de cuisson, disposez la garniture à la tomate sur votre gratin de pâtes, ainsi que le restant du bouquet de basilic ciselé. Dégustez sans plus attendre.

Astuce du Maître Kebabiste®

Pour un effet gratiné, passez le gratin de pâtes quelques minutes sous le gril de votre four.

CONTACTEZ-NOUS

Inélis - Tel : 02.33.77.10.80
info@inelis.fr

Par Passion
Depuis 2000

REJOIGNEZ-NOUS



WWW.FRANCE-KEBAB.COM