

FRANCE
Kebab
— MAITRE KEBABISTE —

ŒUF BROUILLÉ
et Kebab



 Préparation : 10 min

 Cuisson : 10 min

 Pour : 2 personnes

INGRÉDIENTS

- 60g de lamelle de kebab
- 6 œufs
- 50g de beurre
- 6 tranches de pain mie
- Herbes

PRÉPARATION

- Dans un cul de poule, faites fondre au bain marie.
- Cassez les œufs délicatement et récupérez les coquilles.
- Une fois le beurre fondu, ajoutez les œufs bien battus dans le beurre et fouettez vivement jusqu' à l'obtention d'un mélange crémeux. Retirez la casserole du feu en gardant le mélange crémeux au bain marie.
- Dans une poêle bien chaude, faites revenir les lamelles de kebab 4 minutes.
- Toastez les tranches de pain de mie puis à l'aide d'un emporte-pièce rond, coupez les tranches de pain de mie épaisse et en suite deuxième emporte-pièce plus petit découpez le centre.
- Farcissez les coquilles d'œuf brouillés et ajoutez les lamelles de kebab sur les coquilles farcies.

CONTACTEZ-NOUS

Inélis - Tel : 02.33.77.10.80
info@inelis.fr

Par Passion
Depuis 2000

REJOIGNEZ-NOUS



WWW.FRANCE-KEBAB.COM