

FRANCE  
*Kebab*  
— MAITRE KEBABISTE —

# PÂTES CARBONARA

## *Kebab*



 Préparation : 10 min

 Cuisson : 15 min

 Pour : 4 personnes

## INGRÉDIENTS

- 400g de lamelles de Kebab
- 1 oignon
- 300g de champignons
- 800g de tagliatelle fraîches
- 150cl de crème liquide
- Herbes fraîches
- Parmesan en copeaux
- Sel et poivre

## PRÉPARATION

- Faites cuire les tagliatelles fraîches dans une casserole d'eau bouillante salée.
- Pendant ce temps, émincez les oignons, les champignons et faites les revenir la poêle.
- Ajoutez dans la poêle les lamelles de kebab puis la crème et vérifiez l'assaisonnement
- Dans une assiette, disposez vos pâtes, votre préparation et parsemez le tout de parmesan et d'herbes fraîches.

### CONTACTEZ-NOUS

Inélis - Tel : 02.33.77.10.80  
info@inelis.fr

*Par Passion*  
**Depuis 2000**

### RÉJOIGNEZ-NOUS



WWW.FRANCE-KEBAB-RESTAURATION.COM