

FRANCE
Kebab
— MAITRE KEBABISTE —

TARTE FINE

Kebab et Tomates



 Préparation : 10 min

 Cuisson : 20 min

 Pour : 4 personnes

INGRÉDIENTS

- 400g de lamelles de kebab
- 1 pâte feuilleté
- 8 tomates
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Feuilles de basilic

PRÉPARATION

- Préchauffez votre four à 180°C.
- Laissez décongeler les lamelles de Kebab, pendant ce temps, coupez les tomates en fines rondelles.
- Sur une pâte feuilleté, déposez les rondelles de tomate puis ajoutez les lamelles entre chaque tomate.
- Enfournez à 180°C pendant 20 minutes.
- A la sortie du four, versez un filet d'huile d'olive sur la tarte fine et décorez avec quelques feuilles de basilic.

Astuce du Maître Kebabiste®

Vous pouvez également proposer une tarte fine en format individuel en découpant des cercles de 15cm de diamètre dans votre pâte.

CONTACTEZ-NOUS

Inélis - Tel : 02.33.77.10.80
info@inelis.fr

Par Passion
Depuis 2000

REJOIGNEZ-NOUS



WWW.FRANCE-KEBAB.COM