

FRANCE
Kebab
— MAITRE KEBABISTE —

POÊLÉE KEBAB *et Pommes de terre*



 Préparation : 20 min

 Cuisson : 20 min

 Pour : 2 personnes

INGRÉDIENTS

- 250g de lamelles de kebab
- 400g de pommes de terre
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Ciboulette

PRÉPARATION

- Épluchez et coupez les pommes de terre en petits dés puis lavez les.
- Pendant ce temps, ciselez finement la ciboulette et réservez.
- Versez les dés de pommes de terre dans une casserole d'eau froide, portez à ébullition et retirez du feu immédiatement. Égouttez les, laissez refroidir puis essuyez les.
- Dans une poêle bien chaude, versez l'huile d'olive, ajoutez les pommes de terre et faites cuire environ 6 minutes en les retournant régulièrement.
- Dès que les pommes de terre commencent à colorer, ajoutez les lamelles de kebab encore surgelées et faites cuire environ 6 minutes en retournant régulièrement.
- En fin de cuisson, ajoutez la ciboulette ciselée.

Astuce du Maître Kebabiste®

Ajoutez quelques lamelles d'oignons pour relever le plat.

CONTACTEZ-NOUS

Inélis - Tel : 02.33.77.10.80
info@inelis.fr

Par Passion
Depuis 2000

REJOIGNEZ-NOUS



WWW.FRANCE-KEBAB.COM