

FRANCE
Kebab
— MAITRE KEBABISTE —

LE BURGER KEBAB



 Préparation : 45 min

 Cuisson : 15 min

 Pour : 1 burger

INGRÉDIENTS

- 1 pain burger
 - 1 Steak volaille kebab (*voir ci-contre*)
 - 50g de lamelles de kebab
 - 10g de roquette
 - 3 càs de ketchup
 - 4 rondelles de tomate
 - 2 tranches de cheddar
 - 2 rondelles d'oignon rouge
- Pour 4 steaks volaille / kebab :
 - 170g de lamelles de kebab
 - 350g de chaire de volaille hachée
 - 1 œuf
 - Sel, Poivre
 - 5 brins de coriandre

PRÉPARATION

- Réalisez le steak volaille / kebab :
 - Décongelez les lamelles de kebab pendant 12h au réfrigérateur.
 - Dans un saladier, mélangez la chaire de volaille et l'œuf pour obtenir une pâte ferme puis ajoutez les lamelles de kebab, ciselez finement la coriandre, ajoutez le sel, le poivre puis mélangez de nouveau.
 - A l'aide d'un emporte-pièce sur un papier sulfurisé, formez 4 steaks et laissez reposer au réfrigérateur 30 minutes.
- Poêlez le steak volaille/kebab 3 minutes de chaque côté.
- Faites revenir les lamelles de kebab et les rondelles d'oignon 3 minutes dans une poêle chaude.
- Coupez le pain burger en deux et toastez le.
- Tartinez le pain de ketchup, ajoutez la salade, le steak, les rondelles de tomate et d'oignons, les lamelles de kebab puis recouvrez avec les tranches de cheddar et toastez au four. Une fois le cheddar fondu, sortez le burger et recouvrez du chapeau.

CONTACTEZ-NOUS

Inélis - Tel : 02.33.77.10.80
info@inelis.fr

Par Passion
Depuis 2000

REJOIGNEZ-NOUS



WWW.FRANCE-KEBAB.COM