

KEBAB & SAUCE YAOURT TAHINI



plat principal



10 unités



30 min

F

LES PRODUITS
FLORETTE



Tomate tranchée
700g



Rings oignon rouge
250g



Iceberg lanières
1kg



Ingrédients



- ✓ 400g Iceberg en lanières Florette
- ✓ 300g Tomate tranchée Florette
- ✓ 200g Rings oignon rouge Florette
- ✓ 1,2kg Viande kebab tranchée
- ✓ 350g Yaourt grec
- ✓ 150g Feta émiettée
- ✓ 50g Tahini
- ✓ 4g Cumin moulu
- ✓ 20ml Jus de citron
- ✓ 10 pièces Pains kebab



Préparation



1. Mélanger le yaourt grec, le tahini, le jus de citron et le cumin et réserver au froid positif (+3 °C).
2. Chauffer les pains à kebab à la salamandre, à la plancha ou au toaster double face (180–200 °C, 30–40 sec par face) pour obtenir une croûte dorée et un intérieur moelleux puis fendre le pain sur le côté pour l'ouverture.
3. Étaler 35–40 g de sauce au fond du pain et ajouter 120 g de viande kebab chaude, puis compléter avec : 40 g d'iceberg lanières Florette, 30 g de tomate tranchée Florette, 20 g de rings d'oignon rouge Florette, 15 g de feta et terminer par un filet de sauce et refermer.
4. Servir immédiatement.



L'astuce
du chef

Ajouter l'iceberg au dernier moment pour préserver le contraste chaud/froid et garantir une coupe nette.