

LE BREIZH KEBAB 2017

MORGATES:

FAIRE MARINER 4 HEURES LES LAMELLES DE MORGATE DANS DE L'HUILE D'OLIVE,
JUS DE CITRON, VINAIGRE BALSAMIQUE, CIBOULETTE ET FENOUIL
FAIRE DORER CE MELANGE A LA PLANCHA PENDANT 15 MINUTES EN AJOUTANT
DU CUMIN ET DU VIN ROUGE

TZATZIKI:

COUPER LE CONCOMBRE EN FINES LAMELLES
ECRASER L'AIL
MELANGER LE CONCOMBRE ET L'AIL DANS DU YAOURT GREC
ASSAISONNER AVEC SEL, POIVRE, HUILE D'OLIVE ET CIBOULETTE

GARNIR LES PAINS KEBAB AVEC SALADE, TOMATE, OIGNON, TZATZIKI ET
MORGATES
SERVIR AVEC DES FRITES