



kebab à la mode de Troyes AAAAA

— RECETTE POUR 4 PERSONNES —

Ingrédients pain

- 300g farine
- 100g eau
- 100g crème fraîche épaisse (ou yaourt nature)
- 1 c à c de sel
- 1 c à c sucre
- 1/2 c à c huile d'olive
- 1 sachet levure boulangère traditionnelle (8 g)

Ingrédients farce

- 4 belles feuilles de salade verte
- 3 Andouillettes
- Scl d'huile

Pour le pain

- 1 - Mettez tous les ingrédients dans le bol de votre robot puis pétrir environ 10 min pour obtenir une pâte homogène et non collante.
- 2 - Laissez votre boule de pâte dans le bol, couvrez d'un torchon et laissez reposer 45 min dans un endroit chaud.
- 3 - Divisez la pâte en 4 et aplatir chaque pâton sur 1 cm d'épaisseur. Déposez sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Recouvrez d'un torchon et laissez à nouveau reposer 15 min.
- 4 - Préchauffez le four à 200°C puis enfourner 10 min. Découpez ensuite votre pain en 2 et déposez-y la garniture de votre choix.

Pour la farce



- 1 - Enlevez avec les mains le boyau de l'andouillette, et émiettez la viande en petits morceaux (pas au couteau, toujours avec les mains)
- 2 - Faites sauter dans une poêle bien chaude avec l'huile quelques minutes jusqu'à obtenir une légère coloration de l'andouillette.
- 3 - Emincez (coupez en lanières) les feuilles de salade.
- 4 - Farcissez le pain à kebab, avec d'abord les feuilles de salade, puis le ketchup du potager (à retrouver dans la recette des Nugget's coin coin), et finissez en y incorporant la viande d'andouillette encore bien chaude

