

Rouleaux de Kebab, Boursin aux Noix et Figues

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- | | |
|--------------------------|-------------------------|
| - VIANDE A PITA | 450 à 500g |
| - BOURSIN | 1x aux noix et figues |
| - PATE BRIQUE OU FILO | 4 à 5 feuilles |
| - SAUCE AIGRE DOUCE | au choix |
| - ASSORTIMENT DE SALADES | à la vinaigrette maison |

Recette:

- Préchauffez le four à 170°C.
- Faites cuire la viande à pita dans une poêle chaude sans matière grasse.
- Sur chaque feuille de brique, répartissez un peu de viande cuite et surmontez d'une c à soupe de fromage aux noix et aux figues. Roulez la feuille pour former un rouleau (style loempia).
- Déposez-les sur un plat allant au four (ici la plat CRISP).
- Enfournez pour 13 – 15 minutes.
- Servez sans attendre accompagné de salade vinaigrette et d'un peu de sauce aigre douce.

