

Pain Kebab façon végé feta noisette



Ingrédients (pour 1 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
PM	Pain kebab en sachet de 10 LA BOULANGERE	0185380
3 pièces unitaires	Röstis de pomme de terre	~
0.5	Oignon rouge	~
PM	Poignée de fèves fraîches	~
0.02	Féta	~
PM	Menthe	~
0.5	Citron jaune	~
PM	Moutarde à l'ancienne	~
PM	Poignée noisettes	~

Étapes de préparation

- 1 Presse un citron afin de récupérer son jus.
- 2 Dans un bol, mélangez le jus de citron avec l'huile d'olive et un filet d'eau froide, la moutarde à l'ancienne, du sel et du poivre pour obtenir une vinaigrette maison.
- 3 Étalez un peu de vinaigrette dans le pain kebab préalablement fendu.
- 4 À l'intérieur du pain, déposez les röstis de pomme de terre précédemment dorés à la poêle.
- 5 Ajoutez quelques dés de feta à la préparation. Puis, parsemez de fèves fraîches et de feuilles de menthe.
- 6 Finissez avec une petite poignée de noisettes sur le dessus. C'est prêt ! Régalez-



vous !