

Temps : 25 min

Niveau : Moyenne

Personnes : 2

Une version inventive et gourmande où les saveurs végétales réinventent avec élégance ce grand classique de la street-food, signée par le chef Thierry Marx.

Préparation

Etape 1

Préparation de la base aromatique

Dans un grand bol, préparez la "laque" qui va donner tout le goût au kebab :

- Râpez finement la poire épluchée pour obtenir une consistance de pulpe.
- Ajoutez le miso rouge, la sauce soja, le sucre roux, le vinaigre de riz et la poudre de piment coréen.
- Incorporez l'ail haché, les oignons émincés, le piment vert et les graines de sésame.
- Terminez par les oignons nouveaux ciselés. Mélangez énergiquement jusqu'à obtenir une sauce homogène.

Etape 2

Cuisson croustillante

- Faites chauffer un mélange d'huile de colza et d'huile de sésame dans une poêle à feu vif.
- Ajoutez le Spécial Kebab ACCRO. Faites sauter les morceaux pendant environ 5 à 7 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés et croustillants.
- *Optionnel* : En fin de cuisson, ajoutez deux cuillères à soupe de votre sauce marinade directement dans la poêle pour enrober les morceaux de kebab.

Etape 3

Montage des sandwiches

- Ouvrez vos pains pita en deux (ou faites une incision sur le dessus pour créer une poche).
- Nappez généreusement l'intérieur des pains avec la sauce au miso et à la poire.
- Garnissez chaque pain avec le kebab bien chaud. Si vous avez de la salade sous la main, vous pouvez en glisser une poignée pour apporter de la fraîcheur.

Ingrédients



160 g Lamelle Kebab



2 Pains Pita



Huile de colza & sésame



150 g Pâte miso rouge



50 g Sauce soja



50 g Poire épluchée



25 g Sucre roux



15 g Vinaigre de riz



15 g Poudre de piment coréen



10 g Graine de sésame



55 g Oignons nouveaux



50 g Oignons émincés



10 g Ail haché



5 g Piment vert émincé

Valeurs nutritionnelles

Informations pour	100g
Valeur énergétique	839
Matières grasses (g)	1
Dont acides gras saturés	8.5
Glucides (g)	19.3
Dont sucres	6.8
Protéines (g)	10
Sel (g)	3.48