



KEBAB AUX AIGUILLETES ET CHAMPIGNONS

POUR 100 PERSONNES



REPÈRES



Prép.

30 min



Cuisson

15 min



Portion

390 g

DENRÉES/QUANTITÉS

Pain

Dürum de 100 g 100

Sauce

Yaourt de soja ou grec 7 kg

Huile d'olive 1 L

Moutarde 500 g

Sel 25 g

Poivre 25 g

Estragon frais ou séché (ou menthe) 20 g

Zeste de citron 25 g

Garniture

Aiguillettes végétales 9 kg

Champignons de Paris 10 kg

Sauce soja 500 g

Huile d'olive 0,50 L

Bouillon de légumes 0,25 L

Épices kebab 50 g

Salade

Salade verte 1,5 kg

Tomates 1,5 kg

Oignon 1 kg

PRÉPARATION

1 Mise en place du poste de travail

- Vérifier les D.L.C., peser les denrées, sélectionner le matériel.
- Désinfecter le matériel et le plan de travail suivant les protocoles.

2 Préparations préliminaires

- Déconditionner les aiguillettes.
- Laver, couper les champignons en gros morceaux. Réserver.
- Laver, essorer puis hacher les herbes fraîches au cutter. Réserver.
- Laver la salade, les oignons et les tomates

3 Sauce

- Mélanger tous les ingrédients dans un cul de poule. Gouter. Rectifier l'assaisonnement.
- Réserver.

4 Garniture

- Dans la sauteuse, à l'huile d'olive, saisir à feu très vif les champignons pour les dorer. Réserver.
- Cuire les aiguillettes jusqu'à dorure. Déglacer avec le bouillon de légumes. Rajouter les champignons puis la sauce soja et mélanger.
- Réserver.

5 Salade

- Emincer la salade, les tomates et les oignons et réserver séparément.

6 Dresser et servir

- Chauffer les pains selon la procédure indiquée.
- Garnissez de garniture, de sauce et de salade. Servir.

7 Notes

- L'intégralité des aiguillettes peut être remplacée par des champignons.
- Les tomates peuvent être remplacées par un autre légume de saison : betterave, fenouil, carottes ou radis par exemple.
- La salade peut être proposée en salad bar.
- Une partie des champignons de Paris peut être remplacée par des pleurotes.