



# KEBAB AUX AIGUILLETTES ET CHAMPIGNONS

POUR 100 PERSONNES



## REPÈRES

Prép.	Cuisson	Portion
30 min	15 min	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 dorner. 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.