

Kebab au Picandou® et poivrons doux confits



Informations

Personnes : 4
Préparation : 20 min.
Cuisson : 5 min.

Ingrédients

- 4 Picandou®
- 4 pains Kebab
- 4 poivrons jaune
- 4 poivrons rouge
- 20 cl d'huile d'olive
- 8 g de basilic
- 8 g de ciboulette
- Fleur de Sel
- Poivre

Étapes de la préparation

1. Lavez les poivrons, évidez-les, retirez la peau avec un économe et taillez-les en dés. Faites revenir les dés doucement à la poêle avec un filet d'huile d'olive, du sel et du poivre.
2. Lavez les herbes et laissez-les entières, puis séchez-les dans du papier absorbant.
3. Coupez chaque pain kebab dans le sens de la longueur, mais pas entièrement.
4. Taillez les palets de Picandou® en demi.
5. Dressez les poivrons confits assaisonnés dans les pains Kebab, ajoutez les moitiées de Picandou avec les herbes.