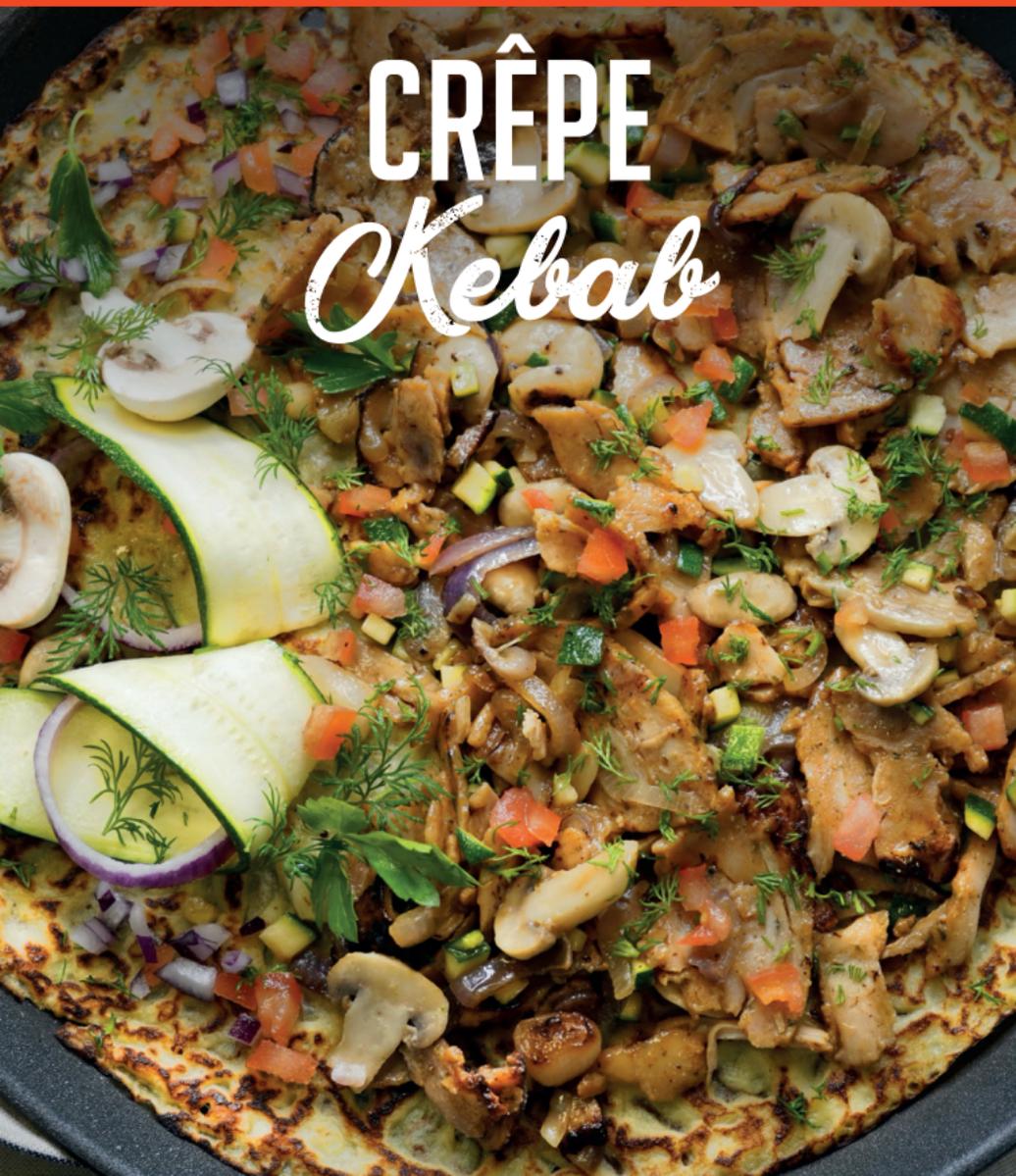


FRANCE  
*Kebab*  
— MAITRE KEBABISTE —

CRÊPE  
*Kebab*



 Préparation : 10 min

 Cuisson : 10 min

 Pour : 6 personnes

## INGRÉDIENTS

- 12 crêpes
- 600g de lamelles de kebab
- 100g d'oignons
- 1 tomate
- 250g de champignons de Paris
- 120g de courgettes
- 2 branches de persil
- 2cl d'huile d'olive

## PRÉPARATION

- Préparez vos crêpes non sucrées.
- Ciselez les oignons, émincez les champignons, coupez les courgettes en lamelles, coupez la tomate en dés et hachez le persil.
- Dans une poêle avec un filet d'huile, faites revenir les oignons sans coloration puis ajoutez les champignons et les lamelles de kebab. Faites revenir l'ensemble jusqu'à coloration.
- Ajoutez les lamelles de courgettes, les dés de tomates et le persil haché.
- Pour faire réchauffer vos crêpes kebab, placez la crêpe sur une poêle à feu doux, ajoutez tous les ingrédients et laissez réchauffer quelques minutes.

### CONTACTEZ-NOUS

Inélis - Tel : 02.33.77.10.80  
info@inelis.fr

*Par Passion*  
**Depuis 2000**

### REJOIGNEZ-NOUS



WWW.FRANCE-KEBAB.COM