

FRANCE
Kebab
— MAITRE KEBABISTE —

HOT DOG
Façon Kebab



 Préparation : 10 min

 Cuisson : 10 min

 Pour : 2 personnes

INGRÉDIENTS

- 180g de lamelles de kebab
- 2 pains à hot dog
- 2 oignons
- 1/2 bouquet de ciboulette
- 2 càs de ketchup
- 2 càs de moutarde forte (ou américaine)

PRÉPARATION

- Épluchez et émincez les oignons. Faites-les revenir une dizaine de minutes sur feu moyen à doux avec du sel et du poivre, jusqu'à ce qu'ils compotent.
- En attendant, cuire la viande kebab dans une poêle jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée.
- Chauffez légèrement vos pains à hot dog, ouvrez-les en portefeuille, fourrez-les avec votre compotée d'oignons additionnée de ciboulette ciselée. Ajoutez ensuite la viande et terminez en arrosant de ketchup et de moutarde (ou l'une des deux sauces au choix).
- Servez immédiatement !

CONTACTEZ-NOUS

Inélis - Tel : 02.33.77.10.80
info@inelis.fr

Par Passion
Depuis 2000

REJOIGNEZ-NOUS



WWW.FRANCE-KEBAB.COM

FRANCE
Kebab[®]
— MAITRE KEBABISTE —

LE KEBAB
Normand



 Préparation : 15 min

 Cuisson : 10 min

 Pour : 2 personnes

INGRÉDIENTS

- 2 pains kebab
- 160g de lamelles de kebab
- 1 oignon
- 1 pomme
- 2 à 3 cuillères à soupe généreuses de crème fraîche
- 1 cuillère à soupe de moutarde en grains
- 1 coeur de laitue
- 25g de noix
- Quelques brins de persil

PRÉPARATION

- Faites revenir les lamelles de kebab 4 minutes dans une poêle bien chaude.
- Dès qu'elles sont grillées, débarrassez-les dans un bol et faites suer l'oignon émincé dans la même poêle (ajoutez un peu de matière grasse au besoin). Lorsque l'oignon devient translucide, ajoutez la pomme coupée en morceaux, salez, poivrez.
- Dans un bol, mélangez la crème avec la moutarde. Dès que les pommes sont tendres, ajoutez la crème à votre poêlée et coupez le feu dès que le mélange est chaud.
- En attendant, faites chauffer les pains pita.
- Fourrez-les avec quelques feuilles de laitue croquante, la préparation aux pommes, les lamelles de kebab, quelques noix concassées et terminez en parsemant de persil ciselé.
- Dégustez sans plus attendre.

Astuce du Maître Kebabiste®

Pour les gourmands, ajoutez quelques dés de brie Normand et torréfiez les noix quelques minutes dans une poêle sèche.

CONTACTEZ-NOUS

Inélis - Tel : 02.33.77.10.80
info@inelis.fr

Par Passion
Depuis 2000

REJOIGNEZ-NOUS

   
WWW.FRANCE-KEBAB.COM

FRANCE
Kebab
— MAITRE KEBABISTE —

EMPRANADAS *Kebab*



 Préparation : 15 min

 Cuisson : 20 min

 Pour : 4 personnes

INGRÉDIENTS

Pour la farce :

- 200g de lamelles de kebab
- 1 oignon
- 1 poivron grillé à l'huile
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet de menthe
- Sel, poivre

Pour la pâte brisée :

- 200 g de farine
- 100 g de beurre froid
- 1 jaune d'oeuf
- 1/2 càc de sel
- 2 à 3 càs d'eau froide

PRÉPARATION

- Mélanger la farine avec le beurre froid coupé en petits morceaux. Ajouter le jaune d'oeuf, 1 pincée de sel et l'eau froide. Pétrir et former une boule. Filmer et réserver 30 minutes au frais.
- Éplucher et émincer l'oignon, hacher l'ail, laver et couper le poivron en dés.
- Dans une poêle avec un filet d'huile, faire revenir l'oignon. Ajouter la viande, l'ail et faire revenir jusqu'à ce que le mélange soit bien doré. Saler et poivrer.
- Hors du feu, ajouter la menthe ciselée et le poivron. Couper le feu et réserver.
- Préchauffer le four à 180°C. Étaler la pâte au rouleau. Découper des disques de 10 cm de diamètre. Au centre de chaque disque, déposer un peu de farce.
- Humidifier le pourtour des disques puis replier pour former des demi-lunes.
- Badigeonner les chaussons de jaune d'oeuf dilué avec 1 càc d'eau. Enfourner 20 minutes. A déguster bien chaud avec la salsa à la tomate.

CONTACTEZ-NOUS

Inélis - Tel : 02.33.77.10.80
info@inelis.fr

Par Passion
Depuis 2000

REJOIGNEZ-NOUS



WWW.FRANCE-KEBAB.COM

FRANCE
Kebab
— MAITRE KEBABISTE —

LE KEBAB
Classique



 Préparation : 6 min

 Cuisson : 4 min

 Pour : 1 kebab

INGRÉDIENTS

- 100g de lamelles de Kebab
- 1 pain Kebab
- 20g de salade verte
- 20g de tomates
- 10g d'oignon blanc
- 20g de chou rouge
- Sauce samourai ou sauce blanche

PRÉPARATION

- Couper l'oignon blanc et le chou rouge en lamelles et la tomate en demi-rondelles.
- Couper le pain en deux sur la longueur (en laissant une charnière) et le faire tiédir au four pendant 2 minutes.
- Faire revenir les lamelles de kebab à feu vif dans une poêle pendant 2 minutes en les remuant régulièrement.
- Garnir votre Kebab.

Astuce du Maître Kebabiste®

Ouvrez votre pain en deux en laissant une charnière, répartissez la sauce de façon homogène à l'intérieur du pain, déposez les lamelles de kebab chaudes sur un côté du pain, surmontez la viande avec les légumes et refermez votre kebab.

CONTACTEZ-NOUS

Inélis - Tel : 02.33.77.10.80
info@inelis.fr

Par Passion
Depuis 2000

REJOIGNEZ-NOUS



WWW.FRANCE-KEBAB.COM

FRANCE
Kebab
— MAITRE KEBABISTE —

CURRY KEBAB

Végétarien



 Préparation : 10 min

 Cuisson : 5 min

 Pour : 2 kebabs

INGRÉDIENTS

Pour les kebabs :

- 2 pains kebab
- 160g de lamelles de kebab végétariennes
- 1 avocat
- 1 carotte
- 1/2 concombre
- 1 coeur de laitue ou de la salade iceberg
- Quelques brins de coriandre

Pour la sauce :

- 1 yaourt à la grecque
- 1 cuillère à café de curry en poudre
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à café de moutarde
- 1 cuillère à café de miel liquide
- 1/2 jus de citron vert

PRÉPARATION

- Dans une poêle, faites revenir les lamelles végétariennes sur feu vif.
- Dans un bol, mélangez le yaourt avec tous les ingrédients de la sauce : curry, ail hachée, moutarde, miel et jus de citron.
- Salez, poivrez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire. Réservez. Epluchez et coupez la carotte en fins bâtonnets. Coupez le concombre et l'avocat en lamelles, émincez la salade. Ciselez la. Chauffez légèrement vos pains kebab.
- Mélangez les lamelles de kebab avec la sauce au yaourt. Disposez les légumes dans vos pains et ajoutez les lamelles au curry ; terminez en parsemant le tout de coriandre.
- Dégustez sans plus attendre !

Astuce du Maître Kebabiste®

Pour encore plus de saveurs, remplacez le miel par du chutney de fruits. Si vous aimez les saveurs sucrées salées, ajoutez quelques dés d'ananas qui se marient à la perfection avec ces kebabs. Vous pouvez également ajouter quelques rondelles d'oignon rouge pour apporter un peu de piquant et de croquant.

CONTACTEZ-NOUS

Inélis - Tel : 02.33.77.10.80
info@inelis.fr

Par Passion
Depuis 2000

REJOIGNEZ-NOUS

   
WWW.FRANCE-KEBAB.COM

FRANCE
Kebab
— MAITRE KEBABISTE —

ASSIETTE
Breakfast



 Préparation : 5 min

 Cuisson : 5 min

 Pour : 1 assiette

INGRÉDIENTS

- Quelques tranches de bacon
- 2 oeufs
- 1 verre de jus de fruit
- 1 café

PRÉPARATION

- Beurrer une petite poêle. Faire chauffer sur feu moyen.
- Casser délicatement les oeufs. Saler et laisser cuire 2 ou 3 minutes en étalant légèrement le blanc avec une spatule.
- En parallèle réchauffer le bacon sans décongélation préalable sur une plaque à snacker pendant environ 3 mins en retournant régulièrement.

CONTACTEZ-NOUS

Inélis - Tel : 02.33.77.10.80
info@inelis.fr

Par Passion
Depuis 2000

REJOIGNEZ-NOUS



WWW.FRANCE-KEBAB.COM