


LA POPEYE  
*Façon Kebab*



 Préparation : 5 min

 Cuisson : 3 min

 Pour : 1 pizza

## INGRÉDIENTS

- 80 g de lamelles de kebab Volailles Veau Rôties
- 1 pâton à pizza
- 10 cl de crème fraîche
- 80 g de mozzarella en cubes
- Quelques pousses d'épinards frais

## PRÉPARATION

- Façonner et étaler la pâte à pizza.
- Déposer sur la pâte dans l'ordre suivant :  
La crème fraîche, la mozzarella et les lamelles de kebab surgelées.
- Cuire au four à 300°C pendant 3 min.
- A la sortie du four parsemer de pousses d'épinards frais.

### *Astuce du Maître Kebabiste®*

Ajoutez quelques dés de chèvre après cuisson.

#### CONTACTEZ-NOUS

Inélis - Tel : 02.33.77.10.80  
info@inelis.fr

*Par Passion*  
**Depuis 2000**

#### REJOIGNEZ-NOUS



WWW.FRANCE-KEBAB-RESTAURATION.COM