

LES RECETTES DU MAITRE KEBABISTE

Spécial Pizza

A close-up photograph of a pizza, likely a kebab pizza, topped with arugula, olives, tomatoes, onions, and meat. The pizza is served on a dark wooden surface.

LA **REINE** FAÇON KEBAB 4

LA **CAMPAGNARDE** KEBAB 5

LA **POPEYE** FAÇON KEBAB 6

LA **PIZZA** DU MAÎTRE KEBABISTE 7

LA KEBAB **ESPAGNOLE** 8

LA **SAVOYARDE** KEBAB 9

LA **CALZONE** KEBAB 10





COÛT POUR
1 PIZZA
1.87 €

LA REINE FAÇON KEBAB

Préparation : 5 min Cuisson : 3 min

INGRÉDIENTS

- 80 g de lamelles de kebab Méditerranéen Cuites et Grillées
- 1 pâton à pizza
- 80 g de sauce tomate
- 80 g de mozzarella
- 50 g de champignons crus
- Origan

PRÉPARATION

- Emincer les champignons.
- Façonner et étaler la pâte à pizza.
- Déposer sur la pâte dans l'ordre suivant : La sauce tomate, la mozzarella, les lamelles de kebab surgelées, les champignons et l'origan.
- Cuire au four à 300°C pendant 3 min.





COÛT POUR
1 PIZZA
2.18 €

LA CAMPAGNARDE KEBAB

Préparation : 10 min Cuisson : 15 min

INGRÉDIENTS

- 80 g de lamelles de kebab
Volailles Rôties
- 1 pâton à pizza
- 10 cl de crème fraîche
- 80 g de mozzarella en cubes
- 40 g de pomme de terre
- 20 g d'oignons confits
- 2 tranches de bacon

PRÉPARATION

- Couper les pommes de terre en rondelles et les faire cuire à l'eau.
- Façonner et étaler la pâte à pizza.
- Déposer sur la pâte dans l'ordre suivant :
La crème fraîche, la mozzarella, les lamelles de kebab surgelées, les pommes de terre cuites, le bacon et les oignons.
- Cuire au four à 300°C pendant 3 min.



L'astuce du Maître Kebabiste

Ajoutez quelques feuilles de coriandre fraîche avant de servir.



COÛT POUR
1 PIZZA
1.58 €

LA POPEYE FAÇON KEBAB



Préparation : 5 min Cuisson : 3 min

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.

L'astuce du Maître Kebabiste

Ajoutez quelques dés de chèvre après cuisson.



COÛT POUR
1 PIZZA
2.17 €

LA PIZZA DU MAÎTRE KEBABISTE



Préparation : 10 min Cuisson : 3 min

INGRÉDIENTS

- 80 g de lamelles de kebab Méditerranéen
- 1 pâton à pizza
- 80 g de sauce tomate
- 80 g de mozzarella
- 50 g de champignons crus
- 1 tomate
- Olives noires / Origan / Basilic

PRÉPARATION

- Emincer les champignons et couper les tomates en rondelles.
- Façonner et étaler la pâte à pizza.
- Déposer sur la pâte dans l'ordre suivant : La sauce tomate, la mozzarella, les lamelles de kebab surgelées, les tomates, les olives noires, les champignons et l'origan.
- Cuire au four à 300°C pendant 3 min.

L'astuce du Maître Kebabiste

Parsemez votre pizza de quelques feuilles de roquette.



COÛT POUR
1 PIZZA
3.38 €

LA KEBAB ESPAGNOLE

Préparation : 5 min Cuisson : 3 min

INGRÉDIENTS

- 80 g de lamelles de kebab
Volailles Rôties
- 1 pâton à pizza
- 80 g de sauce tomate
- 80 g de mozzarella
- 100 g de poivrons
- 100 g de chorizo
- Quelques moules

PRÉPARATION

- Façonner et étaler la pâte à pizza.
- Déposer sur la pâte dans l'ordre suivant :
La sauce tomate, la mozzarella, les lamelles
de kebab surgelées, les poivrons doux et
le chorizo.
- Parsemer de quelques moules non cuites.
- Cuire au four à 300°C pendant 3 min.



COÛT POUR
1 PIZZA
2.67 €

LA SAVOYARDE KEBAB



Préparation : 5 min Cuisson : 3 min

INGRÉDIENTS

- 80 g de lamelles de kebab
Volailles Rôties
- 1 pâton à pizza
- 10 cl de crème
- 80 g de reblochon en tranches
- 20 g d'oignons confits

PRÉPARATION

- Façonner et étaler la pâte à pizza.
- Déposer sur la pâte dans l'ordre suivant :
La crème, les lamelles de kebab surgelées,
les oignons confits et les tranches de Reblochon.
- Cuire au four à 300°C pendant 3 min.

L'astuce du Maître Kebabiste

Après la cuisson de votre pizza, ajoutez une tranche de jambon de montagne et quelques feuilles de roquette.



COÛT POUR
1 PIZZA
1.59 €

LA CALZONE KEBAB

Préparation : 5 min Cuisson : 4 min

INGRÉDIENTS

- 80 g de lamelles de kebab Volailles Grillées
- 2 pâtons à pizza
- 80 g de sauce tomate
- 80 g de mozzarella
- Origan
- 1 œuf

PRÉPARATION

- Façonner et étaler une grande pâte à pizza (avec les 2 pâtons).
- Déposer sur une moitié de la pâte et dans l'ordre suivant :
La sauce tomate, la mozzarella et les lamelles de kebab surgelées.
- Ajouter l'œuf et l'origan.
- Replier la pâte en forme de chausson.
- Cuire au four à 300°C pendant 4 min.



L'astuce du Maître Kebabiste

Découpez votre pizza Calzone en deux et la servir avec une salade mesclun.

CONTACTEZ-NOUS

Inélis - Tel : 02.33.77.10.80

info@inelis.fr

REJOIGNEZ-NOUS



WWW.FRANCE-KEBAB-RESTAURATION.COM

Par Passion
Depuis 2000