

# LES RECETTES DU MAITRE KEBABISTE

## *Spécial Snacking Sandwicherie*



LE KEBAB **CLASSIQUE** 4

LE KEBAB **CAMPAGNARD** 5

LE **CLUB** KEBAB 6

LE KEBAB **PARISIEN** 7

**L'ASSIETTE** KEBAB 8

LE **WRAP** KEBAB 9

LE **BAGNA** KEBAB 10





# LE KEBAB CLASSIQUE

Préparation : 6 min Cuisson : 4 min

## INGRÉDIENTS

- 75 g de lamelles de kebab Méditerranéen Cuites et Grillées
- 1 pain rond ou long
- 20 g de salade verte
- 20 g de tomates
- 10 g d'oignon blanc
- 20 g de chou rouge
- Sauce samouraï 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.



### *L'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.



COÛT  
POUR 1  
SANDWICH  
2.97 €

# LE KEBAB CAMPAGNARD



Préparation : 5 min Cuisson : 3 min

## INGRÉDIENTS

- 60 g de lamelles de kebab  
Volailles Rôties
- 2 tranches de pain de campagne
- 50 g de fromage de chèvre bûchette
- Tomates confites (4 pièces)
- 20 g d'oignons rouge en rondelles
- Roquette
- Ciboulette
- Poivre du moulin et sel
- 1 gousse d'ail
- Huile d'olive
- Farine (pour les oignons frits)

## PRÉPARATION

- Couper les oignons en rondelles fines et les saupoudrer de farine.
- Frire les oignons rouges dans une huile à 180°C jusqu'à l'obtention d'une belle couleur blonde et du croustillant nécessaire.
- Détailler 3 tranches dans le fromage de chèvre.
- Frotter avec la gousse d'ail les 2 tranches de pain de campagne.
- Faire revenir les lamelles de kebab à feu vif dans une poêle pendant 3 minutes en les remuant régulièrement.
- Garnir la base du sandwich en respectant l'ordre suivant : Tomates confites, lamelles de kebab, rondelles d'oignons frits et roquette.
- Recouvrir la seconde tranche de pain avec le fromage de chèvre et toaster.
- Déposer la tranche de pain toastée sur le dessus du sandwich et ajouter un trait d'huile d'olive.

*L'astuce du Maître Kebabiste*

Servez ce sandwich dans une assiette avec une salade mesclun et quelques oignons frits.



COÛT  
POUR 1  
SANDWICH  
**1.86 €**

# LE CLUB KEBAB

Préparation : 10 min

## INGRÉDIENTS

- 60 g de lamelles de kebab Méditerranéen Cuites et Grillées
- 2 tranches de pain de mie
- 50 g de salade iceberg
- ½ tomate
- 50 g de concombre
- 1 oeuf dur
- 40 g de mayonnaise
- Tabasco
- Ciboulette
- Poivre du moulin
- Sel

## PRÉPARATION

- Décongeler au préalable les lamelles de kebab en chambre froide.
- Toaster les tranches de pain de mie.
- Ciseler la salade en chiffonnade puis la mettre dans un saladier.
- Mélanger à la salade la mayonnaise et le tabasco, saler et poivrer.
- Tartiner chaque tranche de pain de cette préparation.
- Couper en fines rondelles les tomates, les oeufs et le concombre.
- Sur la tranche de pain tartinée, disposer les tranches d'oeufs durs, de tomates et de concombre.
- Ajouter les lamelles de kebab froides et parsemer de ciboulette émincée.
- Recouvrir avec la seconde tranche de pain.



### *L'astuce du Maître Kebabiste*

Parez les bords du sandwich avec un couteau scie et le coupez en deux.  
Servez les Club Kebab accompagnés d'une salade mélangée.



COÛT  
POUR 1  
SANDWICH  
**1.46 €**

# LE KEBAB PARISIEN

Préparation : 10 min Cuisson : 3 min

## INGRÉDIENTS

- 80 g de lamelles de kebab
- Volailles Veau Rôties
- ½ baguette aux céréales
- 20 g de fromage frais
- 20 g de roquette
- 10 g de copeaux de parmesan
- Huile d'olive
- Poivre du moulin
- Sel

## PRÉPARATION

- Mélanger le fromage frais avec les herbes fraîches préalablement ciselées puis assaisonner.
- Couper la demi baguette dans le sens de la longueur.
- Tartiner avec la préparation de fromage frais aux herbes.
- Faire revenir les lamelles de kebab à feu vif dans une poêle pendant 3 minutes en les remuant régulièrement.
- Garnir le sandwich de lamelles de kebab, ajouter la roquette et les copeaux de parmesan.
- Assaisonner de poivre du moulin, de sel et d'un trait d'huile d'olive.





COÛT  
POUR 1  
ASSIETTE  
**1.36 €**

# L'ASSIETTE KEBAB

Préparation : 5 min Cuisson : 2 min

## INGRÉDIENTS

- 120 g de lamelles de Kebab Méditerranéen Cuites et Grillées
- 20 g de salade verte
- 20 g de tomates cerises
- 10 g d'oignon blanc
- Sauce samouraï ou sauce blanche
- Frites

## PRÉPARATION

- Couper l'oignon blanc en lamelles.
- Faire revenir les lamelles de kebab à feu vif dans une poêle pendant 2 minutes en les remuant régulièrement.
- Disposer sur une assiette la salade, les tomates cerises, les lamelles de kebab, les oignons et ajouter les frites.
- Accompagner l'assiette d'une coupelle de sauce samouraï ou de sauce blanche.



### *L'astuce du Maître Kebabiste*

Pour une touche d'originalité, ajoutez d'autres crudités comme du chou rouge et des carottes râpées.



COÛT  
POUR  
1 WRAP  
1.35 €

# LE WRAP KEBAB

Préparation : 10 min Cuisson : 3 min

## INGRÉDIENTS

- 80 g de lamelles de kebab  
Volailles Rôties
- 1 galette wrap
- 30 g de salade iceberg
- 20 g de fromage à tartiner
- 20 g d'oignons rouge
- Quelques brins de ciboulette

## PRÉPARATION

- Faire revenir les lamelles de kebab à feu vif dans une poêle pendant 3 minutes en les remuant régulièrement.
- Emincer les oignons.
- étaler sur la galette tiède, le fromage à tartiner, les lamelles de kebab cuites, la salade iceberg, les oignons émincés et les brins de ciboulette.
- Rouler et couper le wrap en deux.



### *L'astuce du Maître Kebabiste*

Pour une présentation originale, coupez votre wrap en deux et présentez le debout.



COÛT  
POUR 1  
SANDWICH  
**2.92 €**

# LE BAGNA KEBAB

Préparation : 15 min Cuisson : 3 min

## INGRÉDIENTS

- 60 g de lamelles de kebab Oriental
- 1 pain kebab rond
- 25 g de salade iceberg
- 20 g de haricots verts
- 20 g de concombre
- 20 g de lanières de poivron
- 70 g de fonds d'artichauts
- 4 rondelles de tomate
- 4 olives noires
- 2 filets d'anchois
- Quelques feuilles de coriandre fraîche
- Pignons de pin
- Poivre du moulin et sel fin
- Huile d'olive

## PRÉPARATION

- Faire revenir les lamelles de kebab à feu vif dans une poêle pendant 3 minutes en les remuant régulièrement.
- Trancher le pain et arroser l'intérieur d'huile d'olive.
- Garnir la base du sandwich en respectant l'ordre suivant : la salade iceberg, les haricots verts, les rondelles de tomate, les fonds d'artichauts, les lanières de poivron, les rondelles de concombre et les lamelles de kebab Oriental.
- Finir par les olives coupées en deux, les filets d'anchois et la coriandre.
- Ajouter quelques pignons de pin et assaisonner.



## CONTACTEZ-NOUS

Inélis - Tel : 02.33.77.10.80

info@inelis.fr

## REJOIGNEZ-NOUS



[WWW.FRANCE-KEBAB-RESTAURATION.COM](http://WWW.FRANCE-KEBAB-RESTAURATION.COM)

*Par Passion*  
**Depuis 2000**