

LA SAVOYARDE  
*Kebab*



 Préparation : 5 min

 Cuisson : 15 min

 Pour : 1 pizza

## INGRÉDIENTS

- 80g de lamelles de kebab
- 1 pâte à pizza
- 10cl de crème
- 80g de Reblochon en tranches
- 20g d'oignons confits

## PRÉPARATION

- Préchauffez votre four à 250°C (Thermostat 8).
- Étalez la pâte à pizza sur du papier sulfurisé.
- Déposez sur la pâte dans l'ordre suivant : La crème, les lamelles de kebab surgelées, les oignons confits et les tranches de reblochon.
- Faites cuire au four pendant 10 à 15 minute à 250°C (Thermostat 8).

### *Astuce du Maître Kebabiste®*

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

#### CONTACTEZ-NOUS

Inélis - Tel : 02.33.77.10.80  
info@inelis.fr

*Par Passion*  
**Depuis 2000**

#### RÉJOIGNEZ-NOUS



WWW.FRANCE-KEBAB-RESTAURATION.COM