

FRANCE
Kebab
RESTAURATION

STREET FOOD

À Dévorer!

4
Recettes

Surprenantes!

**BIEN PLUS
QUE DU KEBAB!**



SALADE BOWL *Tortilla Kebab*



Préparation : 10 min



Cuisson : 20 min



Pour : 2 personnes



INGRÉDIENTS

- 200g de lamelles de kebab
- 2 galettes tortilla
- 50g de salade mesclun
- 1 tomate
- 8 radis rouge
- 1 carotte
- 1 jaune d'œuf
- Ciboulette
- Vinaigrette

PRÉPARATION

- Allumez le four à 180°C.
- Placez chaque galette tortillas dans un bol, plaquez les contre les parois, couvrez avec du papier sulfurisé puis ajoutez de bille d'argile et enfournez-le 15 minutes.
- Retirez le papier sulfurisé et les billes. Démoulez délicatement les galettes et badigeonnez l'intérieur des tortillas avec le jaune d'œuf puis repassez 5 minutes au four. Laissez refroidir.
- Pendant ce temps, dans une poêle bien chaude, faites revenir les lamelles de kebab pendant 4 minutes et laissez-les refroidir.
- Coupez les radis en rondelles, les tomates en petits quartiers et râpez la carotte.
- Dressez votre salade, au centre du bol tortilla, déposez la salade puis ajoutez harmonieusement tous les ingrédients et assaisonner avec la vinaigrette.

BAGEL AVOCADO *Kebab*



Préparation : 10 min



Cuisson : 8 min



Pour : 4 personnes



INGRÉDIENTS

- 250g de lamelles de kebab
- 4 bagels au sésame
- 2 avocats
- 1 gousse d'ail
- 1/2 bouquet de persil
- 1/2 bouquet de menthe
- 1 cuillère à café de cumin en poudre
- 1 citron vert
- 1 oignon rouge
- Quelques pousses de graines germées

PRÉPARATION

- Dans une poêle, faire revenir les lamelles de kebab jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
- Pendant ce temps, écraser la chair des avocats dans un bol avec le zeste et le jus du citron, l'ail dégermé et haché, les herbes ciselées, le cumin, ainsi qu'une touche de sel et de poivre. Goûter et rectifier l'assaisonnement au besoin, réserver au frais.
- Couper l'oignon rouge en fines lamelles. Couper les bagels en deux. Les réchauffer légèrement au toaster ou au four. Tartiner une face de préparation à l'avocat,

ajouter les lamelles de kebab, quelques rondelles d'oignon rouge et terminer avec les pousses de graines germées.

- Servir immédiatement.

EMPANADAS 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.

LE TIKA *Wrap*



Préparation : 10 min



Cuisson : 5 min



Pour : 1 personnes



INGRÉDIENTS

- 1 galette de blé
- 100g de poulet Tikachick
- 50g de fromage frais
- 1 cuillères à soupe de chutney
- 1/4 concombre
- 1/2 carotte
- 1 poignée de pousses d'épinards
- Quelques brins de menthe

PRÉPARATION

- Faites cuire les bouchées de poulet 5 minutes sur feu vif.
- En attendant, épluchez et râpez la carotte, épluchez et coupez le concombre en bâtonnets. Tartinez les galettes de fromage frais puis de chutney. Parsemez de pousses d'épinard, de concombre, de carotte, de poulet, et terminez par quelques feuilles de menthe.
- Roulez la galette fermement.

Astuce du Maître Kebabiste®

N'importe quel chutney peut convenir pour cette recette. Le chutney de mangue ou de pomme se marient particulièrement bien. Ce wrap est encore meilleur si les galettes sont légèrement réchauffées.

FRANCE
Kebab
RESTAURATION

Par Passion
Depuis 2000

Inélis
123 Rue Guillaume Fouace - 50000 Saint-Lô
Tél. 02 33 77 10 80 - Fax 02 33 05 01 66
info@inelis.fr

WWW.FRANCE-KEBAB-RESTAURATION.COM

SUIVEZ-NOUS

