



Chef

# 10 recettes Kebab Café



# Préface

**Kebab café est installé 64, avenue des Caraïbes à Fort de France en Martinique. Avec l'aide de nos collaborateurs, nous réalisons nos broches 100% maison. Nos clients apprécient notre joie de vivre mais aussi les produits originaux que nous proposons. Essentiellement des kebabs et des patacons revisité façon Martiniquaise.**

**Mais ce n'est pas tout ! Nous avons nos ingrédients mystères. Ce petit plus que tout le monde aimerait avoir à la maison afin de reproduire nos recettes.**

**Après réflexion, nous avons l'honneur de vous annoncer que nous avons créé ce pot d'épices tant attendu pour déguster "kebab café" même à la maison !**

**[Notre site internet](#)**



the 1980s, the 1990s, and the 2000s. The 1980s were characterized by a high level of political and social stability, a strong economy, and a high level of social and economic development.

The 1990s were characterized by a period of political and social instability, a weak economy, and a low level of social and economic development.

The 2000s were characterized by a period of political and social stability, a strong economy, and a high level of social and economic development.

The 2010s were characterized by a period of political and social instability, a weak economy, and a low level of social and economic development.

The 2020s were characterized by a period of political and social stability, a strong economy, and a high level of social and economic development.

The 2030s were characterized by a period of political and social instability, a weak economy, and a low level of social and economic development.

The 2040s were characterized by a period of political and social stability, a strong economy, and a high level of social and economic development.

The 2050s were characterized by a period of political and social instability, a weak economy, and a low level of social and economic development.

The 2060s were characterized by a period of political and social stability, a strong economy, and a high level of social and economic development.

The 2070s were characterized by a period of political and social instability, a weak economy, and a low level of social and economic development.

The 2080s were characterized by a period of political and social stability, a strong economy, and a high level of social and economic development.

The 2090s were characterized by a period of political and social instability, a weak economy, and a low level of social and economic development.

The 2100s were characterized by a period of political and social stability, a strong economy, and a high level of social and economic development.

The 2110s were characterized by a period of political and social instability, a weak economy, and a low level of social and economic development.

The 2120s were characterized by a period of political and social stability, a strong economy, and a high level of social and economic development.

The 2130s were characterized by a period of political and social instability, a weak economy, and a low level of social and economic development.

The 2140s were characterized by a period of political and social stability, a strong economy, and a high level of social and economic development.

The 2150s were characterized by a period of political and social instability, a weak economy, and a low level of social and economic development.

## FRITES DE PATATES DOUCES



### *Ingédients*

- 6 Patates douces
- 50g de farine
- 15g de Thym
- 15g d'épices à Kebab
- 3l d'huile
- 1 œuf
- Sel



**Kebab  
Café**



10 Min



10 Min



4

1

**Préchauffez l'huile de friture à 180 °C.**

2

**Épluchez les patates douces et taillez-les en gros bâtonnets. Lavez-les et séchez-les sur du papier absorbant.**

3

**Mélangez ensemble le sel, les épices à kebab et le thym dans un bol.**

4

**Passez vos frites de patate douces dans la farine, ensuite dans l'œuf et pour finir dans le mélanges d'épices. Passez à la friteuse jusqu'à coloration. Saupoudrez à nouveau d'épices kebab une fois sortie de la friteuse.**

## BROCHETTES DE POULET



### *Ingédients*

- 4 hauts de cuisses
- 2 mangues
- 1 citron
- 2 yaourts
- 2 oignons rouges
- 30g d'épices à kebab
- Sel, poivre



**Kebab  
Café**



1 Heure



20 Min



4

1

**Désossez les hauts de cuisses. Détaillez-les en cubes de 2 cm.**

2

**Mélangez le yaourt, les épices à kebab et le sel. Arrosez le tout du jus de citron. Mélangez et faites-y mariner vos dés de poulet pendant 1 heure.**

3

**Epluchez les mangues. Coupez les mangues et les oignons rouges en dés de 2cm.**

4

**Enfilez dans cet ordre sur des piques à brochettes : le poulet, la mangue, l'oignon rouge. Et répétez l'opération jusqu'à ce que toutes vos brochettes soient réalisées. Faites grillé jusqu'à coloration.**

## NUGGETS KEBAB CAFÉ



### *Ingédients*

- 400g de blanc de poulet
- 400g de Corn Flakes
- 300g de Farine
- 100g d'épices à kebab
- 30ml d'huile de Tournesol
- Sel, poivre



**Kebab  
Café**





1 Heure



15 Min



4

1

Détaillez les blancs de poulet en cubes de 3 cm. Assaisonnez-les des sel, poivre, d'huile et d'épices à kebab. Laissez mariner 1h au réfrigérateur.

2

Versez la farine dans un bol et assaisonnez-la de sel, poivre et du mélange d'épices à kebab. Diluez-la avec de l'eau.

3

Placez les Corn Flakes dans un sac de congélation refermable. Ecrasez-les à l'aide d'un rouleau à pâtisserie afin d'obtenir une chapelure.

4

Imbibez vos dès de poulet mariné dans la farine diluée et ensuite dans les Corn Flakes. Passez les dans le bain d'huile jusqu'à coloration.

## FALAFELS À LA CRÉOLE



### *Ingédients*

- 250g de pois chiches en boîte
- 1 banane
- 1 Piment Végétarien
- 1 oignon nouveau
- 1 gousse d'ail
- 30g d'épices à kebab
- Sel, poivre



**Kebab  
Café**



25 Min



20 Min



4

1

**Rincez les pois chiches à l'eau. Vous pouvez garder le jus pour une autre recette. (exemple : meringue)**

2

**Pelez l'ail et l'oignon en brunoise. Pelez la banane et écrasez la banane. Egrainez le piment et ciselez-le.**

3

**Dans le bol du robot, placez les pois chiches, l'ail, l'oignon, la banane, le piment, les épices à kebab, le sel et le poivre. Mixez le tout.**

4

**Une fois que vous avez obtenu une consistance crémeuse, réalisez des petites boulettes entre vos mains humidifiées au préalable. Faites-les frire une à une.**

## PATACON CREVETTE ET SAUCE AVOCAT



### *Ingédients*

- 2 bananes plantain
- 500g de crevettes
- 1 avocat
- 2 citrons
- 1 Piment végétarien
- 60g de mayonnaise
- 50g d'épices à kebab
- 30ml d'huile de tournesol
- Sel, poivre



**Kebab  
Café**



15 Min



25 Min



4

1

Épluchez les bananes plantain vertes \*. Coupez-les en tronçons de 3 cm. Placez-les dans de l'eau salée et citronnée. Retirez-les et faites-les frire pendant 6 minutes pour une première cuisson. Egouttez-les et pressez-les à l'aide d'un presse-citron pour obtenir une coupe. Repassez-les à la friteuse.

2

Arrosez le crevettes de jus de citron. Saupoudrez-les de mélanges d'épices kebab, de sel et de poivre et faites-les revenir dans une poêle préalablement huilée.

3

Dénoyautez et écrasez l'avocat. Arrosez-le de jus de citron. Saupoudrez d'épices kebab. Agrémentez de mayonnaise et de piment ciselez finement. Mélangez le tout afin d'obtenir une sauce. Assemblez la sauce et ensuite les crevettes dans les coupe de banane.

*Astuces* : mettre de l'huile sur le couteau et ses mains pour éviter que ça ne colle.

## AVOCADO TOAST



### *Ingrédients*

- 2 Avocats
- 4 tranches de pain
- 4 œufs
- 1 gousse d'ail
- 50g d'épices à kebab
- 30ml d'huile de tournesol
- Sel, poivre



**Kebab  
Café**



10 Min



5 Min



4

1

**Dénoyautez les avocats et récupérez leur chairs. Ecrasez-la à l'aide d'une fourchette. Assaisonnez de sel, de poivre et d'épices à kebab.**

2

**Faites griller les tranches de pain à l'aide du grille-pain ou du four. Frottez-y un peu d'ail et d'épices à kebab.**

3

**Dans une poêle préalablement huilée, faites cuire les œufs au plat. Saupoudrez-les de sel, poivre et épices à kebab.**

4

**Avant de servir, tartinez vos toasts d'avocat assaisonné. Déposez l'œuf au plat sur chaque et servez accompagné d'une salade.**



# SHAWARMA À L'AGNEAU



## Ingédients

- 800g d'agneau
- 4 pain pita ou crêpes
- 2 oignons rouge
- 50g d'épices à kebab
- 30ml d'huile
- 50g de mayonnaise
- 50ml de yaourt
- 2 tomates
- 4 gousses d'ail
- 2 citrons
- 1 salade
- Sel, poivre



Kebab  
Café





15 Min



20 Min



4

1

**Emincez le gigot en lamelles. Arrosez-le de jus de citron. Versez-y le yaourt, les épices à kebab, le sel, le poivre et 3 gousses d'ail pressées. Mélangez.**

2

**Laissez mariner pendant 1h au réfrigérateur. Ensuite faites le revenir à feu moyen dans une poêle préalablement huilée jusqu'à coloration.**

3

**Réalisez la sauce en mélangeant la mayonnaise, la dernière gousse d'ail pressée et le jus de citron et une pincée d'épices à kebab. Coupez les oignons et les tomates en lamelles.**

4

**Dressez vos pain dans l'ordre qui suit : déposez-y la sauce aux épices. Ensuite l'émincé d'agneau. Décorez de salade, oignon et tomate.**

# LASAGNE DE BANANES



## Ingédients

- 4 banane plantain
- 400g de bœuf hachée
- 30ml de lait
- 25g de beurre
- 25g de farine
- 50g d'épices Kebab
- 1 pincée de muscade
- 1 Piment végétarien
- vinaigre
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 30g de persil
- 30g de basilic
- Sel, poivre



15 Min



20 Min



4

1

**Epluchez et coupez les bananes en rondelles. Faites-les revenir dans un bain d'huile. Emincez le piment, le persil et l'oignon en brunoise.**

2

**Faites fondre le beurre à feu doux. Versez-y la farine et mélangez jusqu'à l'obtention d'un roux. Délayez avec le lait. Assaisonnez de sel, poivre et de muscade. Agrémentez de persil et de piment.**

3

**Faites revenir le bœuf haché et l'oignon dans une poêle au préalablement huilée. Assaisonnez d'épices à kebab et déglacez au vinaigre.**

4

**Beurrez un plat à four. Montez votre lasagne de la façon suivante : une couche de banane, une couche de béchamel épicée, une couche de bœuf haché. Répétez l'opération jusqu'à épuisement.**

## KRIBICH BOWL



### Ingédients

- 500g de crevettes
- 50g d'épices Kebab
- 15g de margarine
- 30g de pâte de tomate
- 4 bananes plantain
- 125g d'oignons
- 125g de poivrons
- 30ml d'huile
- 2 gousses d'ail
- 200g de riz
- Sel, poivre



Kebab  
Café



15 Min



20 Min



4

1

**Faites mariner vos crevettes avec le mélange d'épices à kebab et de d'huile. Dans de l'huile bien chaude, faites-les sautez de chaque côtés. Retirez-les**

2

**Epluchez et coupez les bananes en rondelles. Faites-les revenir dans un bain d'huile. Saupoudre-les d'épices à kebab.**

3

**Ajoutez ensuite la margarine dans votre poêle ainsi que la pâte de tomate. Ajoutez-y l'ail et l'eau afin de déglacez votre sauce. Assaisonnez d'épices à kebab.**

4

**Coupez les oignons et les poivrons en rondelles. Incorporez les crevettes, les oignons et les poivrons à la sauce. Couvrez et laissez mijoter 10 min. Servez avec du riz et les plantains frits.**

## TIRAMISU PISTACHE



### *Ingédients*

- 300g de mascarpone
- 3 œufs
- 10ml d'arôme pistache
- 100g de pistaches sans sel concassées
- 8 biscuits cuillères
- 15ml de Rhum vieux
- 50g de sucre



**Kebab  
Café**



15 Min



0 Min



4

1

**Dans un cul de poule, réaliser un ruban : mélangez les jaunes d'œufs avec le sucre et fouetter jusqu'à blanchiment.**

2

**Détendez le mascarpone à la fourchette et incorporez-le délicatement au ruban. Ajoutez-y l'arôme et les pistaches sans sel concassées**

3

**Incorporez une pincée de sel dans vos blancs d'œufs et montez-les en neige. Incorporez-les ensuite à votre mélange mascarpone/pistache délicatement à l'aide d'une maryse.**

4

**Versez le Rhum vieux dans un plat. Diluez-le et imbinez vos biscuits cuillères. Montez vos verrines de Tiramisu : biscuit - crème. Répétez l'opération. Décorez de pistaches.**

# BON APPETIT !

Toute reproduction ou  
représentation intégrale ou  
partielle, par quelque procédé  
que ce soit du texte et/ou de la  
nomenclature contenue dans le  
présent ouvrage, et qui sont la  
propriété de  
**KEBAB CAFE !**  
est strictement interdite



[Facebook](#)

[Instagram](#)

[Youtube](#)

© Tout droit réservé à KEBAB CAFE !





© Tout droit réservé à KEBAB CAFE !