



ÉDUCER  
LES PAPILLES

# GRATIN DE PATATE DOUCE AU FROMAGE FRAIS



des Légumes  
qui  
**ENVOIENT !**  
*Avec les Chefs pour les Chefs*





## GRATIN DE PATATE DOUCE AU FROMAGE FRAIS

Temps de Cuisson : 25 min

Nombre de portions : 100

Par P. Harduin

### INGRÉDIENTS :

 **PATATES DOUCES  
BONDUELLE FOOD SERVICE 15 KG**

- CRÈME 5 L
- FROMAGE FRAIS 3 KG
- EMMENTAL 2 KG
- SEL PM

### RECETTE :

1. Détendre le fromage frais.
2. Mettre au four à 180°C pendant 15 minutes les Patates douces Bonduelle Food Service et le fromage frais en plaque gastro.
3. Mettre l'emmental.
4. Gratiner à 200°C durant 10 minutes.
5. Refroidir en cellule.
6. Découper et mettre en barquette.
7. Operculer et stocker à 3°C.

### Résultat :

*Une recette testée  
et approuvée par  
88% des convives !\**

MA TOUCHE PERSO :

