



GRATIN DE PATATE DOUCE AU FROMAGE FRAIS

ÉDUCER
LES PAPILLES



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 :

