



Réservé aux professionnels

Pâte à pain de mie aux gratons



Toutes nos recettes ont été imaginées par Patrick Casula, champion du monde de pâtisserie.

Étaler une baïsse de feuilletage à 2mm d'épaisseur, dorer la surface et parsemer de gratons ou fritons.

Recouvrir d'une seconde abaisse de feuilletage et étaler au laminoir ou rouleau.

Dorer et recouvrir de gruyère râpé.

Saler et découper en allumettes après passage au réfrigérateur. Cuisson à 220°C.

NOS RECETTES ORIGINALES

Le graton se consomme traditionnellement à l'apéritif mais pas seulement !

LE GRATON LYONNAIS n'a cessé d'innover et d'élargir sa gamme de produits afin de proposer des gratons de porc et fritons de canard à incorporer dans des préparations culinaires originales.

Découvrez ici 13 recettes 100% inédites et savoureuses à consommer sans modération !



04 74 58 85 60



info@legratonlyonnais.fr

