



Réservé aux professionnels

Fougasse garnie aux gratons



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

Ingrédients :

1000g de farine type 55, 20g de sel, 20g de sucre, 30g de levure, 150g de beurre, 550g d'eau

Pétrissage : Pétrir 15 minutes en 1ère vitesse, 2 minutes en 2ème vitesse. Pointage 2 heures.

Variétés pour garnitures :

- 1ère sorte : appareil à pizza, gratons
- 2ème sorte : béchamel, gruyère râpé, gratons
- 3ème sorte : béchamel, crème, champignons, gratons

Cuisson : Après fermentation 220°C, 30 minutes environ

NOS RECETTES ORIGINALES

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

LE GRATON LYONNAIS n'a de cesse 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

