

Galette à la viande et aux gratons



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

Ingrédients :

400g de jambon de Paris, 500g de gratons ou fritons, 400g d'épaule de veau, 3 oignons, 2 gousses d'ail, 120g de jaunes d'œuf, 100g d'œufs entiers, 1dl de Cognac, sel, poivre, persil, thym et laurier en poudre

Pétrissage : Hacher finement l'épaule de veau, le jambon, les oignons, l'ail et le persil. Disposer ces ingrédients dans une bassine en inox, les mélanger en y incorporant progressivement les œufs (préalablement battus avec les jaunes d'œufs), le Cognac, sel, poivre, thym et laurier en poudre. Ajouter les gratons ou fritons.

Repos : Cette farce doit être préparée la veille de son utilisation, stockée au réfrigérateur à +5°C.

Façonnage : Dans une abaisse de feuilletage, détailler des formes rondes de grandeur désirée, il faut deux formes rondes pour une galette. Disposer une de ces formes sur une plaque et dorer le pourtour. Etaler une couche de farce à l'aide d'une palette. Recouvrir l'ensemble avec une deuxième forme ronde. Bien appuyer sur le pourtour de la galette pour souder le tour. Vider et chiquer la bordure. Dorer et rayer, comme une galette.

Cuisson : Cuir à four moyen, 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

