

## Pâte feuilletée aux gratons et aux pommes de terre



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

Avec du plein feuilletage, ou rognure de feuilletage, former deux boules. Les abaisser au rouleau à 3mm d'épaisseur et disposer l'une d'elles sur une plaque ou tourtière légèrement mouillée à l'eau.

**Doreur :** Dorer et ranger au centre les pommes de terre crues, épluchées et coupées en rondelles.

Saupoudrer de sel, poivre, ail et persil hachés et disposer par dessus des dés de gratons ou fritons. Recouvrir l'ensemble avec la deuxième galette, bien appuyer sur les bords et videler. Dorer, piquer.

**Cuisson :** Après un long repos, cuire à four moyen pendant 45 minutes environ.

A la sortie du four, découper le chapeau ou couvercle, en contournant au ras du videlage. Etaler ensuite une bonne couche de crème, reposer le couvercle et servir chaud.

## 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](mailto:info@legratonlyonnais.fr)

