



Réservé aux professionnels

Profiteroles aux gratons

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

Ingrédients :

1L d'eau, 40g de sel, 1 pincée de poivre, 400g de beurre, 700g de farine, 350g de gratons ou fritons, 900g d'œuf

Déposer dans la cuve du batteur-mélangeur : l'eau, le sel, le poivre, le beurre et porter à ébullition. Retirer du feu, verser la farine tamisée et remuer vivement le tout à la spatule, puis ajouter les gratons ou fritons et incorporer ensuite les œufs par petites fractions en deuxième vitesse.

Dresser les petits choux sur plaques légèrement enduites de beurre. Dorer à four moyen, 210°C environ.

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

