



Réservé aux professionnels

Quiche landaise aux gratons



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

Ingrédients :

200g de gratons ou fritons, 100g de pimentos coupés en dés, 200g de marmelade de tomates au naturel, sel, poivre de Cayenne, appareil à quiche

Foncer des cercles à tartes en pâte brisée traiteur.

Garnir le fond d'une fine couche de marmelade de tomates, parsemer la surface de gratons ou fritons et de pimentos.

Salier, poivrer et recouvrir le tout avec de l'appareil à quiche jusqu'à 1cm du bord.

Cuisson à four moyen 200°C.

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

