

## Quiche provençale aux gratons ✕

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

Foncer des cercles à tartes en pâte brisée traiteur. Garnir jusqu'à mi-hauteur d'un appareil de tomates au naturel cuit préalablement avec de l'ail, oignons, persil, thym, laurier, sel et poivre (genre coulis).

Recouvrir de gratons ou fritons.

Parsemer la surface de gruyère râpé et recouvrir le tout avec l'appareil à quiche, juste pour recouvrir l'ensemble.

Précuire dans un four moyen à 200°C, 15 minutes environ de façon à ce que l'appareil à quiche soit solidifié.

Retirer du four, disposer sur le pourtour de la quiche des tranches de tomates. Parsemer le centre d'origan-marjolaine.

Terminer la cuisson à four moyen, 220°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

