

Tarte courgettes aux gratons, saveur mentholée



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

Couper des courgettes en rondelles. Les pocher légèrement dans une casserole d'eau salée.

Egoutter.

Dans des cercles à tartes préalablement foncés en pâte brisée traiteur, garnir avec les rondelles de courgettes.

Parsemer de gratons ou fritons et garnir avec un appareil à quiche et saupoudrer de menthe fraîche hachée.

Cuisson à four moyen 220°C, 30 minutes environ.

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

