



Réservé aux professionnels

Tarte aux oignons et gratons



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

Ingrédients :

500g d'oignons, 30g de farine, 350g de gratons ou fritons, 1L de lait, 6 œufs, 2dl de crème, 200g de gruyère râpé, 150g de beurre, sel et poivre

Eplucher les oignons et les émincer en fines lamelles. Dans une poêle, faire fondre le beurre, y ajouter les oignons émincés.

Saler, poivrer et faire cuire doucement une dizaine de minutes en veillant à ce qu'ils ne brunissent pas. Ajouter la farine.

Mélanger à feu doux. Faire cuire pendant 5 minutes environ et retirer la poêle du feu, ajouter les gratons. Dans un saladier, casser les œufs, y ajouter la crème et le lait. Saler, poivrer, bien fouetter l'ensemble.

Verser cette préparation sur les oignons légèrement tièdes, en remuant vivement afin de bien mélanger.

Dans des cercles à tartes, verser la garniture obtenue et remplir aux deux tiers.

Saupoudrer de gruyère râpé, parsemer de noisettes de beurre. Cuire à four moyen, 200°C. Consommer tiède.

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

