

## Tourte chaude ou froide limousine aux gratons



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

Foncer des cercles à tartes en pâte levée traiteur en laissant déborder un excédent de pâte d'environ 2cm. Deux possibilités de garniture.

**Garniture n°1** : 1000g de viande de porc (collet ou échine), 20g de sel, 200g d'oignons, 2dl de vin blanc, poivre, thym et laurier. Faire mariner l'ensemble 12h, stocker à +5°C, ajouter les gratons 350g.

**Garniture n°2** : 1000g de lèvre, lapin ou marcassin, 500g de gratons, 1dl ½ d'Armagnac, 30g de sel, 200g d'oignons, 200g d'œufs entiers, poivre. Hacher finement les viandes, les oignons et mélanger tous les composants. Laisser macérer 12h à +5°C.

**Tourte chaude** : Avec la garniture n°1, garnir les cercles foncés en pâte levée traiteur. Dorer le pourtour, recouvrir l'ensemble d'une fine abisse de la même pâte. Videler la bordure, dorer, décorer. Laisser fermenter dans une étuve à 38°C, 30 minutes environ. Dorer une deuxième fois. Cuisson à four moyen 220°C. Déguster chaud.

**Tourte froide** : Garnir les cercles foncés en pâte levée avec la composition suivante : 600g de garniture n°2 mélangée au préalable avec 400g de la garniture n°1. Dorer le pourtour.

## 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

