

Gratin de pommes de terre Normand & Gourmand



RÉSISTE
À TOUT...
SAUF À LA
[GOURMANDISE!]

Gratin de pommes de terre Normand & Gourmand



Création de Sébastien Faré, Chef Cuisinier Exécutif à la Maison de la Crème Elle & Vire®



8
PERS.



20
MIN.



1,50€
/ PORTION

Gratin de pommes de terre au camembert

- 1,8kg de pommes de terre Charlotte
 - 1,5l de Crème légère Cuisson et Liaison
 - Elle & Vire Professionnel
 - 2 camemberts
- Sel, poivre du moulin

Eplucher et laver les pommes de terre. Les émincer et les assaisonner. Disposer la moitié des pommes de terre dans les plats à gratins individuels. Ajouter un camembert coupé en tranches. Ajouter le reste des pommes de terre et recouvrir de crème. Cuire à 140°C pendant 1h à 1h30.

Dressage

Au moment de l'envoi, rajouter le camembert restant coupé en tranches et gratiner à la salamandre.



Conseil du Chef

Vous pouvez remplacer une partie du camembert par des tranches de lard, de l'andouille, du jambon sec,...

Retrouvez toutes nos recettes sur <https://savencia-fd-foodservice.com/>



@Elleetvirepro france



@Elle & Vire Professionnel

Elle & Vire®
PROFESSIONNEL