



bel Foodservice

Gratin de potiron / pommes de terre avec La vache qui rit® Nature

●●● Ingrédients pour 70 enfants ou 50 ados

- 1 kg de fromage La vache qui rit® Nature
- 5 kg de pommes de terre en lamelles
- 5 kg de chair de potiron
- 10 gousses d'ail
- 150 g de ciboulette ciselée
- sel, poivre

●●● Progression de la recette

- Préchauffer le four à 210°C.
- Couper la chair du potiron en gros dés.
- Les plonger dans une grande quantité d'eau bouillante salée et faire cuire 10 minutes. Egoutter.
- Dans un plat à gratin, disposer les pommes de terre et le potiron.
- Répartir la ciboulette et le bacon sur l'ensemble en brassant un peu.
- Détendre le fromage La vache qui rit® Nature avec un peu d'eau et verser sur le gratin.
- Enfourner pour 20 minutes. Servir de suite.



Pour garnir cette recette, ajouter des allumettes de jambon ou des tranches de bacon émincées.



Le + produit

La douceur et le goût de La vache qui rit® Nature se mariera parfaitement avec le goût légèrement sucré du potiron.

●●● Valeurs nutritionnelles

	Valeurs nutritionnelles / Portion	
	enfants	ados
Énergie	100,2 Kcal 421,2 Kjoules	140,3 Kcal 589,7 Kjoules
Protéines	3,6 g	5,0 g
Glucides	13,9 g	19,5 g
Lipides	3,0 g	4,1 g
Calcium	114,9 mg	160,8 mg
Fibres	2,7 g	3,8 g

Le + enfant/ado

Le gratin est un grand classique qui séduira toujours vos jeunes convives.