

# GRATIN DE POTIRON

## Semaine du goût

Nombre de couvert : 100  
Description :



Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Potiron	40 kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cuire la chair du potiron et les pommes de terre à la vapeur.</li> <li>- Faire une sauce béchamel pour la liaison.</li> <li>- Réduire en purée la chair de potiron et la pulpe de pommes de terre.</li> <li>- Mélanger et lier la purée avec la liaison.</li> <li>- Mettre au point l'assaisonnement.</li> <li>- Mettre la purée dans bac GN préalablement beurré.</li> <li>- Parsemer le dessus de la purée avec des parcelles de beurre et passer au four à 175°.</li> </ul>
Pommes de terre (bintje)	15 kg	
<b>Éléments de la liaison :</b>		
Lait	7 l	
Farine	0,700kg	
Beurre	0,700kg	
Crème fraîche	2 l	
Sel	QS	
Poivre	QS	
Muscade	QS	