





# Gratin De Torti Aux Carottes Et Cumin



Suggestion de présentation

<p><b>Difficulté</b></p> 	<p><b>Budget</b></p> 
<p><b>Préparation</b></p> 	

## Ingrédients pour 10 personnes

Fusilli Ultra-Résistantes Panzani Plus	0.5	Kilo(s)
Purée de carottes	0.5	Kilo(s)
Crème fraîche	0.5	Kilo(s)
Cumin	0	
Lait	0.5	Litre(s)
Parmesan râpé	0.05	Kilo(s)
Sel et poivre du moulin PM	0	

## Mise en œuvre

1. Préchauffer le four à 200°C.
2. Préparer l'appareil, mélanger le lait, la crème et la purée de carottes.
3. Rectifier l'assaisonnement sel, poivre et cumin.
4. Déposer les pâtes dans un plat à gratin et verser l'appareil sur les pâtes.
5. Enfourner 20 minutes à 200°C\*.  
– 5 minutes avant la fin de cuisson déposer quelques lamelles de parmesan.  
– Finir la cuisson.
6. À la sortie du four laisser reposer 10 minutes afin de permettre l'absorption du liquide.

\* temps et température de cuisson à ajuster selon process et matériel de cuisson.

Cette gamme exclusive de produits Ultra-Résistantes, permet une excellente tenue en cuisson gratin et maintien au chaud.

### Astuce du chef :

Cette recette peut être déclinée avec différentes purées de légumes. C'est idéal pour Halloween !



**Les produits Panzani Food Service pour cette recette**

