




Suggestion de présentation

Ingrédients pour 10 personnes


Pomme(s) de terre pour gratin Panzani Plus	0.28 Kilo(s)
Beurre	0.01 Kilo(s)
Crème liquide	0.85 Litre(s)
Curry	0.01 Kilo(s)
Ail (tête(s))	2
Lait	0.85 Litre(s)
Noix de muscade	0
Sel et poivre du moulin PM	0

Les produits Panzani Food Service pour cette recette



Difficulté


Budget


Préparation
 15 min



Mise en œuvre

1. Verser les rondelles de pommes de terre pour gratin dans un bac gastronomique.
2. Mélanger la crème liquide, le lait, la muscade, le curry, l'ail hâché et rectifier l'assaisonnement.
 – Verser la préparation dans le bac gastronomique.
3. Cuire la préparation dans un four préchauffé à 170°C (Th 5-6)* pendant 40 minutes.
 * temps et température de cuisson à ajuster selon process et matériel de cuisson.

