




Suggestion de présentation

Ingrédients pour 10 personnes

Pomme(s) de terre pour gratin Panzani Plus	0.28 Kilo(s)
Fond de veau	1.67 Litre(s)
Huile d'olive PM	0 Litre(s)
Oignon(s)	0.3 Kilo(s)

<p>Difficulté</p> <p>🔪 🔪 🔪</p>	<p>Budget</p> <p>€ € €</p>
<p>Préparation</p> <p>🕒 10 min</p>	<p>RECEPTE</p>  <p>PRINT. / ÉTÉ</p>

Mise en œuvre

1. Faire confire les oignons émincés dans l'huile d'olive.
 2. Dans un bac gastronorme : alterner une couche de rondelles de pommes de terre puis une couche d'oignons confits et mouiller avec du fond clair de veau ou de volaille.
 3. Cuire au four chaud entre 170°C et 210°C pendant 40-45 minutes.*
- * temps et température de cuisson à ajuster selon process et matériel de cuisson.



Les produits Panzani Food Service pour cette recette

