



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
<b>Énergie</b>	100,2 Kcal	140,3 Kcal
	421,2 Kjoules	589,7 Kjoules
<b>Protéines</b>	3,6 g	5,0 g
<b>Glucides</b>	13,9 g	19,5 g
<b>Lipides</b>	3,0 g	4,1 g
<b>Calcium</b>	114,9 mg	160,8 mg
<b>Fibres</b>	2,7 g	3,8 g

### Le + enfant/ado

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