

Recette réalisée par :

Etb : Foyer Le Port du Canal - Dijon 21
Cuisinier : Daniel LANCLUME
Gestionnaire : Catherine MORARD

GRATIN DE POMMES DE TERRE AU FROMAGE BLANC

INGRÉDIENTS

Ingrédients	Provenance	Quantités pour 100 pers.	Quantités pour 8 pers.
Œufs	France	1,25 kg	0,1 kg
Pomme de terre bio	Bourgogne	20 kg	1,6 kg
Lait uht 1/2 écrémé	France	4,5 l	0,36 l
Fromage blanc 40%	France	4,5 kg	0,36 kg
Ail	France	0,2 kg	0,016 kg
Emmental rapé	France	0,8 kg	0,064 kg
Sel & poivre	Autres provenances	QS	QS

Matériel :

- Bac gastro
- Four

PROGRESSION DE LA RECETTE



1. Laver, éplucher les pommes de terre et les couper en rondelles.
2. Les blanchir 5 mn à l'eau bouillante, les égoutter.
3. Préparer l'appareil : mélanger le lait, les œufs, l'ail émincé, le sel, le poivre et le fromage blanc.
4. Plaquer les pommes de terre et les assaisonner.
5. Verser l'appareil sur les pommes de terre, mélanger et parsemer de fromage rapé.
6. Cuire au four à 180 - 200°C pendant 30 mn.
7. Servir en accompagnement de viande en sauce ou avec une salade verte.

FÉCULENTS

GRATIN DE POMMES DE TERRE AU FROMAGE BLANC

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Coût moyen par portion : 0.32 €

% de produits bio : 64 %

% de produits locaux : 64 %

Saisonnalité : Toute l'année

TABLEAU DES GRAMMAGES

Public	Grammage (g)
Maternelle	120
Élémentaire	170
Ado/Adulte	200 à 250
Personne âgée	200

INFOS HACCP

- À réception, contrôler la T°C et la date de consommation des denrées réfrigérées
- En cas d'utilisation d'œufs coquilles, veiller à l'hygiène de vos mains et du matériel après manipulation
- Vérifier l'aspect et la fraîcheur des végétaux
- Bien laver les légumes avant leur mise en œuvre
- Respecter les barèmes de cuisson (couple Temps / T°C)
- Maintenir au chaud et servir à T°C ≥ + 63°C

ANALYSE GEMRCN

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100G



91 Kcal



4.2 g



2.7 g



12.4 g

Catégorie 1 : Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange contenant au moins 50% de légumes secs, féculents ou céréales

Fréquence : 10/20