

Gratin de trofie



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
212904	Trofie 1 kg Zini	1.2 Kilo
155214	Mozzarella rapée 23% MG 2,5 kg Cantadora	0.15 Kilo
171705	Parmigiano Reggiano râpé au lait cru AOP 30% MG 1 kg	0.3 Kilo
178267	Tomates cerises séchées marinées égouttées 1 kg	0.2 Kilo
9333	Crème liquide Excellence 35% MG UHT 1 L Elle et Vire	0.1 Litre
	Bouillon de légumes	0.1 Litre
	Persil plat	PM

Etapas de préparation

- 1 Cuisson traditionnelle des trofie : dans de l'eau bouillante, avec de la matière grasse. Assaisonner. Réserver
- 2 Faire réduire le bouillon de légumes. Ajouter les trofie, la mozzarella, les tomates cerises et la crème liquide réduite. Rectifier l'assaisonnement. Loger le tout dans un plat à gratin
- 3 En finition, ajouter le parmesan râpé. Passer le tout à la salamandre.

Gratin de trofie

Le mot du chef



Ce gratin de trofie sera encore plus savoureux si flambé à la grappa

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid