

# Le Chef vous a proposé...



*La tartiflette*  
**RONSARD**

LE MERCREDI 02 MARS



AVEC

- \_ des pommes de terre  
d'un producteur local
- \_ du fromage râpé BIO

**Un grand merci à l'équipe de cuisine 😊 : Christian MARTINET (Chef de cuisine),  
Isabelle BOUTIN (seconde de cuisine), Yohann CELLIER (aide de cuisine)**

*POUR LES PLUS CURIEUX, VOICI LA RECETTE EN DETAIL...*

**Ingrédients pour 240 rationnaires :**

<b>35 kg</b>	<b><i>Pommes de terre locales épluchées fraîches</i></b>
<b>6 kg</b>	<b><i>Fromage à raclette (1 meule)</i></b>
	<b><i>Fromage râpé BIO</i></b>
<b>7.8 kg</b>	<b><i>Jambon DD (1 pièce)</i></b>
<b>6 kg</b>	<b><i>Lardons</i></b>
<b>10 kg</b>	<b><i>Crème épaisse (2 seaux)</i></b>
<b>5 l</b>	<b><i>Crème liquide</i></b>
<b>10 kg</b>	<b><i>Oignons émincés</i></b>
<b>0.25 kg</b>	<b><i>Ail haché</i></b>
<b>PM</b>	<b><i>Sel, thym</i></b>

***Couper les pommes de terre en lamelles et les blanchir avec départ eau froide.***

***Puis blanchir les lardons au four vapeur.***

***Cuire les oignons émincés à la sauteuse avec un peu d'huile et réserver.***

***Mettre dans la sauteuse les oignons cuits, l'ail cru, les crèmes, les pommes de terre, les lardons et chauffer à 75°***

***Couper à la trancheuse le jambon et détailler en julienne. L'ajouter à la préparation dans la sauteuse et mélanger le tout. Rectifier l'assaisonnement si besoin.***

***Une fois cuit, sortir la préparation et la mettre dans des bacs. Tasser légèrement.***

***Couper à la trancheuse le fromage à raclette et disposer les en écailles sur le dessus de la préparation. Mettre au four et faire gratiner.***



*Bon appétit !!*