

# ACCOMPAGNEMENT

## Gratin de butternut et pommes de terre

et Boursin® Cuisine

🕒 Préparation : 25 min - Cuisson : 30 à 40 min    € Coût par convive : 0,51 € pour une portion de 200 g

### Ingrédients pour 100 convives

- 6 kg de butternut coupé en dés
- 6 kg de pommes de terre en dés
- 500 g de beurre
- 2 kg d'oignons émincés
- 3 bottes de persil ciselé
- 2,5 L de lait
- 2,5 kg de **Boursin® Cuisine**
- 2,5 L d'œufs
- PM : sel, poivre, muscade

### Progression de la recette

1. Faire cuire au four vapeur le butternut et les pommes de terre pendant 10 à 15 minutes.
2. Faire chauffer le beurre et cuire les oignons, jusqu'à ce qu'ils soient fondants.
3. Ajouter le butternut, les pommes de terre et le persil.
4. Assaisonner et mélanger délicatement.
5. Réaliser l'appareil à gratin en mélangeant le lait avec le **Boursin® Cuisine** et les œufs.
6. Assaisonner avec sel, poivre et muscade.
7. Répartir le mélange de légumes dans les plats à gratin.
8. Verser l'appareil au **Boursin® Cuisine** à hauteur.
9. Mettre les gratins au four à 180°C pendant 30 à 40 minutes jusqu'à obtenir une belle coloration.
10. Servir à la sortie du four ou maintenir au chaud.

### Valeurs nutritionnelles pour une portion de 200 g

Énergie	886,6 kJoules / 212,6 kcal
Matières grasses	12,8 g
dont acides gras saturés	4,1 g
Glucides	16,2 g
dont sucres	3,4 g
Fibres	1,8 g
Protéines	6,9 g
Sel	0,3 g
Calcium	78,9 mg
Vitamine D	0,6 µg

### RETOUR CONVIVE SUITE AU TEST

**95%** des convives apprécient la recette  
**85%** ont terminé l'assiette

« Je me suis régalé. »

## LE PLUS PRODUIT

**Boursin® Cuisine** apporte du moelleux au gratin et sa saveur d'ail et fines herbes.



### L'astuce du chef

Ce gratin est un accompagnement mais il peut devenir un plat du soir en ajoutant toutes sortes de viande (volaille, viande de bœuf ou veau hachée, dés de jambon, poitrine fumée...).

### Améliorations nutritionnelles



Une portion de gratin avec **Boursin® Cuisine** apporte  
**+ 5%** de protéines en plus  
**- 55,6%** d'AGS en moins  
par rapport à une recette traditionnelle.