



Gratin de Brandade à la Truffe

La Traditionnel Gratin Camargais revisité par Christian Etienne.

Pour 4 personnes



Le Panier

1 verrine de Brandade à la Truffe
Truffières de Rabasse
Huile d'Olive à la Truffe Truffières
de Rabasse

500g de pommes de terre Rattes
lait
1 œuf
150g Fromage râpé.

Le Mot du Chef

Servez tiède avec une salade de
mâche.

La Recette

1. Préparez une purée légère avec les pommes de terre et un peu de lait.
2. Mélangez la brandade, la purée, et l'oeuf battu.
3. Versez cette préparation dans un tian ou un plat à gratin bien huilé, parsemez de fromage râpé et d'une rasade d'huile d'olive à la Truffe.
4. Gratinez 10 minutes à four chaud.

Notre chef Christian Etienne vous offre ses recettes à la Truffe sur www.rabasse.com et ses
recettes de Foie de Lotte sur www.foie-de-lotte.com
