


Gratin de Méli-Mélo Gourmand[®]



Ingrédients

Nombre de portions :

 25 portions

- 1 kg de Méli-Mélo Gourmand[®]
- 400 g d'oignons
- 1 kg de champignons
- 1 kg de lardons fumés
- 15 cl de vin blanc sec
- 200 g de parmesan
- 300 g de tomates séchées
- 25 cl de crème fraîche

Produit utilisé dans la recette :



Étapes

- 1 Réhydrater à froid ou à chaud le Méli-Mélo Gourmand[®].
- 2 Faire revenir les oignons et ajoutez les lardons puis les champignons. Déglacer au vin blanc Crémer. Rectifier l'assaisonnement.
- 3 Monter le gratin. Disposer une couche de Méli-Mélo Gourmand[®], puis une couche de poêlée champignons lardons puis une couche de tomates séchées.
- 4 Saupoudrer de parmesan. Gratiner 5 minutes à 150°C.