

# Gratin de Tendres Perles<sup>®</sup> au jambon

Un des classiques revisité avec nos Tendres Perles<sup>®</sup>.  
L'avantage : un trio de céréales pour apporter toujours plus de diversité et de fines perles fondantes. Les petits vont adorer !



## Ingrédients

Nombre de portions :

 30 portions

- 1 kg de Tendres Perles<sup>®</sup>
- 2 kg de Jambon blanc
- 200 cl de crème fraîche
- Muscade
- Sel, Poivre

Produit utilisé dans la recette :



## Étapes

- 1 Réhydrater les Tendres Perles<sup>®</sup> à l'eau froide.
- 2 Tailler le jambon en cube et le mélanger à la crème fraîche poivrée et salée, ajouter la muscade.
- 3 Mélanger les Tendres Perles<sup>®</sup> avec la garniture.
- 4 Couvrir le gratin de fromage râpé et enfourner 15 minutes à 180°C.