



GRATIN DE BUTTERNUT ET CROUSTILLANT DE MOZZARELLA

Ingrédients : pour 100 personnes

Croustillant de mozzarella :

Farine 2 kg
Beurre 960 g
Mozzarella en cubes 460 g
Herbes de Provence 25 g
Sésame 400 g
Sel 4 pincées

Gratin de butternut et mozzarella :

Butternut 26 kg
Huile d'olive 250 g
Romarin 15 g
Crème liquide 6 l
Muscade Pm
Sel, poivre Pm
Mozzarella en cubes 1,5 kg

Progression :

Croustillant de mozzarella :

Déposer tous les ingrédients dans la cuve d'un batteur muni de la feuille puis mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
Réserver au frigo 1 heure puis parsemer la pâte en morceaux sur une plaque à pâtisserie couverte d'un silpat.
Cuire au four 25 minutes à 180°C. Effriter le crumble obtenu après refroidissement.

Gratin de butternut et mozzarella :

Eplucher et laver les butternuts et les tailler en fines tranches.
Assaisonner de sel, poivre, romarin haché et huile d'olive.
Passer au four vapeur 5 minutes puis égoutter.
Déposer les tranches dans des petits plats à gratin beurrés et parsemer de mozzarella entre chaque étage.
Chauffer la crème assaisonnée de sel, poivre et muscade râpée puis verser sur les gratins.
Enfourner pour 30 à 35 minutes à 180°C
Saupoudrer de crumble mozzarella à la sortie du four.