



Dauphinois au chorizo

Cette recette revisitée du traditionnel gratin au dauphinois se mange sans fin avec une bonne salade verte.



Marque : Tout Feu Tout Frais

Référence : 453020 - 173020

Prix : 4.24€

Options disponibles :

Existe en : : 380g, 2Kg

Critères associés :

Labels : Pommes de terre de France, Produit en Bretagne

Descriptif :

Gratin de pommes de terre cuisiné avec de la crème, du **chorizo**, du piment fort, du sel marin et du poivre blanc bio de Sao Tomé. Recette réalisée sans aucun artifice.

Conseils de préparation

Mettre votre **gratin au chorizo** 15 minutes au four à 180°C.

Valeurs nutritionnelles

Energie 581 KJ soit 139 kcal Matières grasses 8.4 g dont acides gras saturés 4.8 g Glucides 10 g dont sucres traces Protéines 4.5 g Sel 0.78 g

Ingrédients

Pomme de terre, crème (crème (LAIT), ferments lactiques) Chorizo (10%) (Porc** (95%) origine Espagne, paprika, sel, ail et boyau naturel de porc.**Duroc 50%) Emmental râpé (LAIT), LAIT Sel marin de Camargue Farine de blé (GLUTEN) Huile de tournesol* Poivre de Sao Tomé* Piment de Cayenne
**Produit issu de l'agriculture biologique

Unité de facturation

prix à la pièce

Conditionnement

0.380

Type de pesée

Poids fixe

[Lien vers la fiche du produit](#)