

PRESTAREST

ACTUALITÉ, AGENDA, INNOVATION, DÉCRYPTAGE, ÉTAT DES LIEUX ...
RETROUVEZ TOUT L'ACTUALITÉ DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

#QuoiDeNeuf ?

Prestarest vous propose un nouveau fournisseur dans sa mercuriale : GROUPE PPS

#Rencontre

Laëtitia Pejoine
Responsable du restaurant de la maison de la culture de Seine-Saint-Denis à Bobigny

#Tendance

Le nouvel an chinois, une tradition millénaire

#Dossier

MENUS À THÈME ET ANIMATIONS : FAITES VIVRE L'OFFRE DE VOTRE RESTAURANT

Noël, Mardi gras, Pâques, Halloween ... sont autant d'événements synonymes de menus savoureux et de belles fêtes. Les menus à thème et les animations offrent une formidable opportunité de rompre avec la routine et d'animer son restaurant.

prestarest

www.linkedin.com/company/groupe-imestia

www.groupe-imestia.fr

10 rue James Watt Bât D

93200 Saint-Denis

01 53 56 67 67





PRESTAREST VOUS PROPOSE UN NOUVEAU FOURNISSEUR DANS SA MERCURIALE : GROUPE PPS

Distributeur de la nouvelle boisson énergisante : Che Rebel Spirit, la Boisson de la liberté ! Un mélange énergétique unique avec une saveur douce et rafraîchissante pour libérer votre esprit.

Ouvrez une canette de CHE REBEL FREEDOM SPIRIT et découvrez cette sensation !

Découvrez également la gamme de Mocktail Twist : des cocktails pré-mélangés SANS ALCOOL ne nécessitant aucune préparation. Pas besoin de mélanger ou de secouer, votre Twist est prêt pour la dégustation. Boissons sans conservateur et avec emballage unique CartoCan, alternative à la canette traditionnelle.

LES BONNES PRATIQUES DU BIO EN RESTAURATION COLLECTIVE

Les deux principaux acteurs représentatifs de la restauration collective, le réseau Restau'co (gestion directe) et le syndicat national de la restauration collective (SNRC, gestion déléguée) ont chacun signé avec l'Agence BIO, le 20 novembre 2019, un partenariat pour valoriser les bonnes pratiques d'introduction du bio dans les cantines portées par les établissements des adhérents de Restau'co et du SNRC. L'Agence BIO s'engage à accompagner ces derniers dans le déploiement de leurs actions et dans la valorisation des produits bio auprès de l'ensemble de leurs parties prenantes : producteurs, institutionnels, clients, convives, etc.

Des actions concrètes seront mises en place progressivement, parmi lesquelles des supports d'information et de conduite du changement des pratiques, l'apport d'expertise pour soutenir la structuration des circuits entre les différents acteurs, de l'amont à l'aval, la réalisation d'enquêtes ou de contributions spécifiques au baromètre annuel de la consommation en bio.



Agenda

DU 11 AU 14 JANVIER

Europain

PARIS, PORTE DE VERSAILLES

Le salon est l'événement référent en France qui répond à tous les besoins des professionnels entrepreneurs de la Boulangerie et de la Pâtisserie.

DU 22 FÉVRIER AU 1^{er} MARS

Salon de l'agriculture

PARIS, PORTE DE VERSAILLES

27 MAI 2020

Restau'co

PARIS, PORTE DE VERSAILLES

Retrouvez les équipes de Prestarest au salon de référence des professionnels de la restauration collective sur le stand D7 - C8



PRESTAREST n°13 # Janvier / Février 2020

Comité de rédaction : Alexandra Bansou, Oscar Caro, Géraldine Le Digol, Nawal Nil, Yannick Peltier, Annabelle Ripoll, Maëllis Thierry, Emmanuelle Viscuso. **Crédits photos :** Istock, Groupe Imestia. **RESTO** est une publication du Groupe Imestia

ISSN : 2609-4509

#ChiffresClés



83%

des Français déclarent acheter des produits de saison*

63%

des Français ont une confiance renforcée dans les entreprises qui proposent des produits durables *

*Source : baromètre 2019 de la consommation responsable Greenflex-Ademe

LES ADDITIFS ALIMENTAIRES



Les produits alimentaires transformés ne sont pas bons pour la santé. Et s'ils ne sont pas sains, c'est largement à cause de la présence importante d'additifs alimentaires. « L'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses) et l'Institut national de la recherche agronomique (INRA) se sont associés pour tenter d'éclairer le sujet. Ils ont étudié, dans le cadre de l'Observatoire de la qualité de l'alimentation, appelé « Oqali », l'évolution de la présence des additifs dans 30 000 produits transformés, commercialisés par l'industrie agroalimentaire ».

Entre 2008 et 2016, 78% des produits étudiés affichent au moins un additif dans leurs ingrédients. 52% en affichent entre un et trois. « Toutefois, seul un petit nombre d'entre eux sont d'usage fréquent. Sur près de 400 additifs (édulcorants artificiels, émulsifiants, colorants, etc.) autorisés au niveau européen, 285 ont été référencés dans les listes d'ingrédients, 42 se retrouvent dans au moins 2 % des aliments et seulement 8 dans au moins 10 % des aliments » appuie le quotidien français.

Cette présence massive rappelle surtout la dépendance de l'industrie alimentaire envers ces produits qui ont chacun une utilité bien établie. « Les additifs les plus prisés de l'industrie sont l'acide ascorbique (E530), régulateur d'acidité très présent dans les conserves de fruits, les amidons modifiés, très employés dans les sauces chaudes pour leur rôle d'épaississant, et les lécithines (E322), considérées comme des agents émulsifiants, omniprésentes dans les chocolats et produits chocolatés. Quant aux fabricants de glaces et sorbets, ils glissent dans leurs recettes des monoglycérides et diglycérides d'acides gras (E471) pour émulsifier leur préparation ».

Source : Le Monde du 20 11 2019

#ProduitDuMois



Comme vous le savez, 43% des français ont déjà réduit leur consommation de viandes pour se tourner vers de nouvelles alternatives comme les protéines végétales. D'aucy, vous propose donc des mélanges de légumes et de céréales source de protéines, source de fibres pour vous aider à proposer de nouveaux menus autour du végétal.

Pour faire un repas complet végétarien autour de nos poêlées, nous vous proposons de les accompagner d'omelettes Cocotine mais vous pouvez tout à fait les proposer avec un pavé de saumon ou une pièce de bœuf pour tous vos convives qui cherchent un menu traditionnel.

#Dossier

MENUS À THÈME ET ANIMATIONS : FAITES VIVRE L'OFFRE DE VOTRE RESTAURANT !

Noël, Mardi gras, Pâques, Halloween ... sont autant d'événements synonymes de menus savoureux et de belles fêtes. Les menus à thème et les animations offrent une formidable opportunité de rompre avec la routine et d'animer son restaurant.

S'il existe une fête qui évoque les bons repas, c'est sans hésitation Noël. Chaque année célébré dans les restaurants d'entreprise, ce repas à thème a depuis quelques années ouvert la porte à bien d'autres occasions de sortir de l'ordinaire. L'objectif : créer de la convivialité et renforcer les liens.

DES MENUS À THÈME ET UNE MOBILISATION GÉNÉRALE !

Proposer un menu à thème consiste à créer une offre globale sur une thématique choisie. Vous avez envie d'emmener vos convives en immersion au Mexique le temps de leur déjeuner ? Rien de plus simple, concoctez un menu dans le thème, misez sur une décoration adéquate et pourquoi pas ... déguisez même le personnel de service. Moustache et sombrero mexicain plongeront ainsi immédiatement les

#Tendance

Le show cooking a le vent en poupe !

Le show cooking est une attraction qui consiste à voir en direct le produit ou le plat cuisiné. Concept idéal pour attirer les clients, il donne une note originale et conviviale au déjeuner.

Des événements à célébrer toute l'année

LUNDI 6 JANVIER



Epiphanie, la galette des rois

MARDI 7 AVRIL



Journée mondiale de la santé

DU 12 AU 16 OCTOBRE



Semaine du goût

SAMEDI 25 JANVIER



Nouvel an chinois

DIMANCHE 12 AVRIL



Pâques

MARDI 13 OCTOBRE

Journée internationale
du hamburger

DIMANCHE 2 FÉVRIER



Chandeleur

SAMEDI 20 JUIN

1^{er} jour de l'été

SAMEDI 31 OCTOBRE



Halloween

MARDI 25 FÉVRIER



Mardi gras

SEPTEMBRE



Vendanges

JEUDI 19 NOVEMBRE



Beaujolais nouveau

MARDI 17 MARS



Saint-Patrick

JEUDI 1^{er} OCTOBRE

Journée mondiale du chocolat

DÉCEMBRE



Noël

MAIS AUSSI ...

- Du 21 au 26 février : Carnaval de Rio
- Du 12 au 23 mai : Festival de Cannes
- Du 12 juin au 12 juillet : Championnat d'Europe de football
- Samedi 13 et dimanche 14 juin : Les 24h du Mans
- Dimanche 21 juin : Fête de la Musique
- Du 27 juin au 19 juillet : Tour de France
- Du 24 juillet au 4 août : Jeux Olympiques d'été à Tokyo au Japon

convives dans l'ambiance. Ce type de prestation est très apprécié mais, il ne faut pas ignorer qu'il génère un coût supplémentaire pour le budget du restaurant. Il demande aussi une implication de l'ensemble de l'équipe et un temps de travail important pour étudier les menus, imaginer et installer la décoration. Il faut également être vigilant à ce que les menus restent variés pour que tous les convives puissent trouver une offre à leur goût. Par exemple, dans un menu à thème Montagne ou Savoyard, faite attention à ne pas proposer exclusivement des plats à base de fromage. Pensez à ceux qui ne l'apprécie pas.

En règle générale, ces prestations s'organisent entre une et quatre fois par an.

DES ANIMATIONS HAUTES EN COULEUR ET RICHES EN GOÛT !

Contrairement au menu à thème qui mobilise l'ensemble du restaurant, l'animation consiste elle à créer une offre spécifique sur un espace du restaurant ou sur un stand. Moins coûteuse que les menus thématiques, elle permet d'en ainsi de créer l'événement plus régulièrement. En général, les animations tiennent compte de la saisonnalité des produits. Elles peuvent se concentrer sur un produit ou un plat, comme par exemple l'ouverture d'huitres devant le client ou bien encore, un peu plus complexe, un stand d'animation wok (show cooking).

#Rencontre

DE LA JOIE ET DE LA BONNE HUMEUR AU MENU CHAQUE JOUR

Connaissez-vous la maison de la culture de Seine-Saint-Denis ? Lieu de spectacle à Bobigny, la MC93 comme on l'appelle abrite aussi un restaurant qui propose une cuisine inventive et de saison avec un menu différent chaque jour. Rencontre avec Laëtitia Pejoine, la pétillante responsable des lieux.



LAËTITIA PEJOINE ET SON ÉQUIPE

RESPONSABLE DU RESTAURANT DE LA MAISON DE LA CULTURE DE SEINE-SAINT-DENIS À BOBIGNY

Quand vient l'heure du déjeuner, les premières tables s'animent. Entre les techniciens, les comédiens, les habilleuses et les équipes administratives du théâtre se mêlent quelques habitants du quartier. Avec une cuisine attractive et son offre à l'ardoise quotidiennement mise à jour, le restaurant s'est également constitué une belle clientèle dans les nombreuses entreprises du coin. « Ce restaurant a été pensé comme une porte d'entrée dans ce lieu de culture. Nous le voulons ouvert pour tous et à tous. Nous voulions montrer aux gens que la MC93 n'est pas un lieu élitiste, mais un lieu dans

lequel s'organise une super programmation accessible » explique Laëtitia Pejoine.

Le soir, c'est une toute autre ambiance. Plus question de proposer une restauration traditionnelle, place à une restauration rapide au comptoir. « Quiches, sandwiches, soupes, nous essayons de proposer des produits variés avec pour chaque service au moins un plat végétarien. Ce type de restauration nous permet de répondre rapidement à une demande qui peut être très importante. En fonction de la programmation, nous pouvons accueillir entre 150 et 1000 personnes. Il faut les servir en moyenne en 30 minutes avant l'ouverture des portes du spectacle. C'est toute une organisation. Il faut aller vite et envoyer ! » sourit Laëtitia Pejoine.

UNE OFFRE DE QUALITÉ ET ÉCONOMIQUEMENT ACCESSIBLE

Un maximum de produits frais, un approvisionnement local dès que possible (nous travaillons avec des fournisseurs comme Grosdoit fournisseur de viande Normande qui a une politique responsable auprès des agriculteurs), des recettes simples mais originales et des formules complètes comprises entre 14 et 20,50€, le restaurant de la MC93 réussit son pari ! « La qualité est importante pour nous. Pas question de servir n'importe quoi. Nous voulons être un restaurant également responsable » conclut Laëtitia Pejoine.

#Événementiel

UNE RESTAURATION QUI S'ADAPTE EN FONCTION DE LA PROGRAMMATION

Cuisine du monde, street food ... le chef adapte sa carte en fonction du programme. L'occasion de proposer aux spectateurs de se mettre dans l'ambiance avant que le spectacle commence !

#Parcours

LA RESTAURATION COMME PASSION

Fille d'hôtelière et de boucher, un oncle qui travaille dans de grands restaurants ... Laëtitia Pejoine a toujours voulu faire de la restauration. Même si ses proches essaient de l'en dissuader, elle persévère et ouvre son premier restaurant avec son oncle dans le 7^e arrondissement de Paris. Ensuite, direction le Brésil et un nouveau restaurant atypique puisque la cuisine se situait dans une caravane. De retour en France, Laëtitia a envie de changement. Fini la restauration ... enfin, jusqu'à un inattendu coup de fil ... la MC93. Un projet un peu fou, un lieu exceptionnel, Laëtitia se laisse convaincre et c'est reparti !

LE NOUVEL AN CHINOIS, UNE TRADITION MILLÉNAIRE

A l'image de Noël ou du jour de l'An en Occident, le Nouvel An Chinois est la fête la plus importante du calendrier chinois. Cette année, il aura lieu le 25 janvier 2020. A cette occasion, les familles se réunissent aux quatre coins de la Chine pour des célébrations qui durent au minimum une semaine.

LA LÉGENDE

L'origine du Nouvel An Chinois, aussi appelé « Fête du Printemps », remonte à des milliers d'années lorsque se sont forgées les légendes et traditions liées à cette fête. La légende la plus connue est celle du Nian, un animal féroce légendaire de l'époque antique qui, selon les croyances, dévorait les humains la veille du Nouvel An.

Pour faire fuir ce mauvais esprit, il était de coutume d'accrocher aux portes et aux fenêtres des maisons des bandes de papier rouge. Allumer des torches et claquer des pétards permettaient aussi d'éloigner le Nian pour l'année à venir.



Cette tradition a toujours cours à notre époque.

LES TRADITIONS

Les célébrations commencent dès la veille du Jour de l'An. Les familles se réunissent pour cuisiner des plats traditionnels ayant des significations particulières. Par exemple, un poulet entier est synonyme de santé pour la famille, les nouilles symbolisent quant à elles la longévité. Le plat le plus

emblématique de cette fête est les raviolis (Jiaozi) qui signifient la « réunion de la famille, les réjouissances et le bonheur » car l'idéogramme chinois qui permet de les écrire est homonyme de « rencontre ». Après le repas, les enfants présentent leurs vœux à la famille, et les adultes leur offrent des enveloppes rouges et or contenant un peu d'argent pour leur souhaiter richesse et réussite pour la nouvelle année.

#TraditionCulinaire



#Raviolis

Les plats consommés lors du Nouvel an chinois

Le « Hot Pot » ou **fondue chinoise** est le plat de fête par excellence, en particulier si le temps est au froid. Il s'agit d'un bouillon qui est traditionnellement servi dans une grande marmite posée au centre de la table et dans laquelle les invités doivent tremper et faire cuire eux même une multitude d'ingrédients (viandes, fruits de mer, légumes) qui peuvent varier d'une région à l'autre.

Les raviolis bouillis sont une tradition incontournable, en particulier dans le Nord de la Chine. Généralement farcis à la viande, dans certaines régions de l'est de la Chine, il est de coutume de cacher une pièce de monnaie dans une des boulettes de pâte afin que celui qui tombe dessus puisse avoir la bonne fortune.

Un repas de fête chinois serait incomplet sans **un plat de nouilles**. Ce plat porte-bonheur du Nouvel An est synonyme de longévité. Plus les nouilles seront longues, plus les convives vivront longtemps selon la croyance populaire.

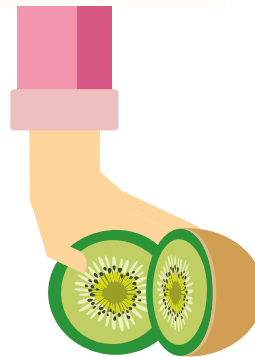


DEMANDEZ LE MENU !

PRESTAREST VOUS GARANTIT LE RESPECT DE VOTRE BUDGET EN PRIVILÉGIANT DES PRODUITS DE SAISON ET DES MENUS VARIÉS

<p>LUNDI 3 2,41 €</p> <ul style="list-style-type: none"> Velouté de cresson Sauté de porc au curry Riz créole Yaourt aux fruits Corbeille de fruits 	<p>MARDI 4 3,01 €</p> <ul style="list-style-type: none"> Avocat nature Parmentier de boeuf Salade verte Pont l'évêque Tarte ananas maison 	<p>MERCREDI 5 2,45 €</p> <ul style="list-style-type: none"> Velouté d'asperges Risotto Courgettes fines herbes Entremet café Corbeille de fruits 	<p>JEUDI 6 2,98 €</p> <ul style="list-style-type: none"> Oeuf anchois sauce rouille Foie de boeuf à la lyonnaise Pommes darphins maison Livarot Verrine tiramisu 	<p>VENDREDI 7 3,49 €</p> <ul style="list-style-type: none"> Betteraves pommes Couscous de poisson Légumes et semoule Crème dessert chocolat Corbeille de fruits
<p>LUNDI 10 3,06 €</p> <ul style="list-style-type: none"> Tomates au thon Hamburger basque Frites Yaourt au lait de vache bio Corbeille de fruits 	<p>MARDI 11 2,85 €</p> <ul style="list-style-type: none"> Beignets de mozzarella pimentés Poularde sauce supreme Pommes vapeur / Légumes de pot au feu Brie Corbeille de fruits 	<p>MERCREDI 12 3,46 €</p> <ul style="list-style-type: none"> Rillettes de porc Galette chti végété Blettes à la tomate Île flottante café Corbeille de fruits 	<p>JEUDI 13 3,01 €</p> <ul style="list-style-type: none"> Quinoa libanais Mignon de porc au chorizo Carottes vichy Chèvre rondin Corbeille de fruits 	<p>VENDREDI 14 2,43 €</p> <ul style="list-style-type: none"> Concombre à la crème et aneth Spaghettis au saumon Yaourt gourmand cerise Corbeille de fruits
<p>LUNDI 17 2,48 €</p> <ul style="list-style-type: none"> Cervelas vinaigrette Pizza cabreta Salade verte Yaourt bio Corbeille de fruits 	<p>MARDI 18 3,06 €</p> <ul style="list-style-type: none"> Crème potirons Navarin d'agneau Pommes boulangères Tomme grise Corbeille de fruits 	<p>MERCREDI 19 2,53 €</p> <ul style="list-style-type: none"> Carottes rapées Jambonneau pané sauce moutarde Flageolets Éclair café Corbeille de fruits 	<p>JEUDI 20 3,82 €</p> <ul style="list-style-type: none"> Potage de légumes Pintade rôtie forestière Navets glacés Crème brûlée chicoré Corbeille de fruits 	<p>VENDREDI 21 2,07 €</p> <ul style="list-style-type: none"> Celeris remoulade et surimi Blanquette deux poissons Riz créole Bleu d'Auvergne Cake chocolat orange
<p>LUNDI 24 2,26 €</p> <ul style="list-style-type: none"> Champignons à la grecque Roti de veau au miel Pomme grenailles gros sel Yaourt allégé fruits Corbeille de fruits 	<p>MARDI 25 2,18 €</p> <ul style="list-style-type: none"> Oeuf dur paprika Croque chèvre légumes Salade verte Coulommier Corbeille de fruits 	<p>MERCREDI 26 2,66 €</p> <ul style="list-style-type: none"> Velouté tomates vermicelles Poulet tandoori Riz basmati Gouda Congolais maison 	<p>JEUDI 27 2,37 €</p> <ul style="list-style-type: none"> Assiette crudités Cassoulet toulousain Haricots blancs tomates Munster Corbeille de fruits 	<p>VENDREDI 28 2,86 €</p> <ul style="list-style-type: none"> Oeuf poché en meurette Fish and chips Epinards à la crème Panna cotta fruits rouges Corbeille de fruits

<p>LUNDI 31 2,26 €</p> <p>Tomates aux oignons rouges Chili con carne Haricots rouges Yaourt lait de vache bio Corbeille de fruits</p>	<p>MARDI 1^{er} 2,27 €</p> <p>Velouté carottes lait de coco Epaule d'agneau braisée romarin Purée de celeris Chaurce Corbeille de fruits</p>	<p>MERCREDI 2 2,50 €</p> <p>Oeuf poché sauce tartare Gratin de panais au beaufort Salade verte Yaourt fraises melba Ananas roti</p>	<p>JEUDI 3 2,47 €</p> <p>Potage poireau pdt Tartiflette Salade verte Camembert Corbeille de fruits</p>	<p> VENDREDI 4 2,96 €</p> <p>Saucisson sec Ailes de raie grenobloise Brocolis vapeur Riz au lait aux zestes d'agrumes Corbeille de fruits</p>
<p>LUNDI 7 2,76 €</p> <p>Choux blanc aux noix Escalope de volaille champignons Gratin dauphinois Edam Fromage blanc exotique</p>	<p>MARDI 8 3,27 €</p> <p>Potage de légumes maison Osso bucco à l'italienne Tagliatelles Yaourt aux fruits Corbeille de fruits</p>	<p>MERCREDI 9 3,16 €</p> <p>Tomates feta Gnocchis aux champignons Yaourt probiotique nature Gateau poirier</p>	<p>JEUDI 10 2,04 €</p> <p>Celeri remoulade moutarde à l'ancienne Choux farcis Pomme sautées lamelles Tarte citron meringuée Corbeille de fruits</p>	<p> VENDREDI 11 2,06 €</p> <p>Houmous Paupiettes de saumon aux crevettes Riz aux petits légumes Bleu d'Auvergne Coupe de fruits exotiques</p>



CORBEILLE DE FRUITS : pomme, banane, orange, kiwis, ananas, poire, clémentines ou mandarines

 produits de saison
  plat végétarien
  snacking
  cuisine du monde

#EnCeMoment

LE BEAUFORT, LE ROI DE LA SAVOIE

Le Beaufort est un fromage à pâte pressée cuite, au lait cru et entier, réputé pour son goût incomparable. Sa texture est ferme à l'attaque en bouche, puis fondante et dévoile ses arômes nombreux et subtils. C'est l'alliance de 3 caractéristiques qui lui donne cette saveur unique : le territoire, les vaches laitières aux qualités montagnardes et le savoir-faire ancestral des fromagers.

Riche en goût, le Beaufort sait séduire tous les palais, des plus jeunes aux plus expérimentés. Sur un plateau de fromages, ou dans une recette bien savoyarde, il trouvera sa place sans problème.

Lait cru et entier : c'est la base du Beaufort. Il passe par plusieurs stades d' emprésurage, de caillage, de décaillage, de brassage, de cuisson pour arriver aux phases de moulage (dans un cercle en bois, d'où le talon concave caractéristique de ce fromage) et de pressage.

Retournées puis saumurées, les meules de 40 kg environ passent enfin en phase d'affinage sur des tablards en épicéa. Dans les caves, elles seront retournées et salées deux fois par semaine environ, et ce pendant au moins 5 à 12 mois avant que le Beaufort soit prêt à être dégusté. Tout un programme pour un résultat exquis !

Le beaufort est reconnu AOP (Appellation d'Origine Protégée) depuis le 4 avril 1968.

#LeSaviezVous?

Le beaufort est fabriqué dans la partie haute montagne de la Savoie : le Beaufortain, la Maurienne, la Tarentaise et une partie du Val d'Arly. Le lait provient exclusivement de vaches de races Tarine et Abondance. Il est fabriqué de novembre à mai.

#OnMange



VIANDES
Boeuf
Porc



VOLAILLES
Oie
Canard
Caille



POISSONS
Hareng
Moule
Saint Jacques



LÉGUMES
Choux de Bruxelles
Endive
Poireau



FRUITS
Kiwi
Orange
Pomme



FROMAGES
Beaufort
Camembert
Ossau-Iraty

#OuiChef



Gratin de panais au beaufort

INGRÉDIENTS (POUR 1 PERSONNE)

- 100g panais
- 166g pommes de terre
- 4cl crème liquide 35%
- 20g beaufort alpage AOP
- 2g muscade
- 8g ail
- 5g beurre
- Sel fin
- Poivre blanc

1. Après avoir épluché vos pommes de terre et panais, coupez-les en fines rondelles.
2. Préchauffez votre four à 180
3. Dans le fond d'un plat à gratin beurré, déposez la gousse d'ail coupée en petits morceaux puis recouvrez de pommes de terre et panais.
4. Ajoutez par-dessus de la crème liquide, du Beaufort, un peu de noix de muscade, du sel et du poivre
5. Puis répétez l'opération avec une couche de légumes, de crème et d'assaisonnement (Beaufort, muscade, sel et poivre) et sur la dernière couche recouvrez du reste de Beaufort.
6. Enfournes pour 1 heure environ jusqu'à ce que les légumes soient cuits.