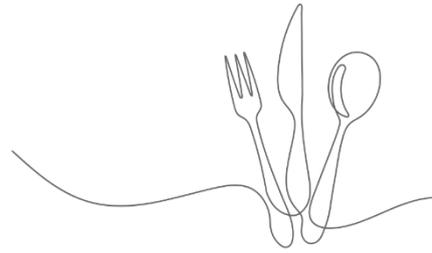


# BRANDADE PARMENTIÈRE



## Ingrédients pour 6 personnes

- ✓ **2 Barquettes de 210g de brandade Enjolas ;**
- ✓ 500g de purée de pommes de terre ;
- ✓ Sel, poivre.



## Préparation

- ✓ Préchauffer le four 10 minutes à 210° ;
- ✓ Mélanger la purée de pommes de terre avec la **brandade Enjolas ;**
- ✓ Ajuster en sel et poivre à votre goût ;
- ✓ Mettre la préparation dans un plat qui va au four ;
- ✓ Saupoudrer de fromage râpé ;
- ✓ Enfourner 25 minutes et gratiner 5 minutes ;
- ✓ Servir chaud

Accompagnement : une salade verte.



## ENJOLRAS FRÈRES

PME familiale et méridionale  
Fabrication de plats préparés à base de poissons

Zone artisanale 23 rue des Lamparos 30240 Le Grau-du-roi.