



FABRICANT
DU **VÉRITABLE**
GRATON LYONNAIS
Depuis 1976

Le graton est un produit de pure tradition lyonnaise. Né dans les bouchons et autres bistrots, appelé la cacahuète lyonnaise, le graton se grignote à l'apéro !

À picorer sans modération !



Une institution de la gastronomie lyonnaise

Depuis 1976, la société Le Graton Lyonnais fabrique d'authentiques gratons de porc, mais aussi des fritons de canard selon des recettes traditionnelles et suivant un savoir-faire artisanal. Les méthodes de fabrication et les gestes sont les mêmes depuis la création de l'entreprise. Située à Reventin-Vaugris la maison Le Graton Lyonnais est idéalement située aux frontières de Vienne et de Lyon, capitale de la gastronomie française.

Le graton est un produit de pure tradition et demande un savoir-faire et une attention particulière pour son mode de fabrication. Le graton et le friton sont fabriqués à partir de matières premières rigoureusement sélectionnées. Le gras frais est préalablement trié, puis il cuit lentement dans une marmite sans aucun ajout de conservateur ou additif, uniquement assaisonné de sel, de poivre et remué manuellement. La gestion de la cuisson se fait à l'œil et au toucher selon la méthode ancestrale.

Aujourd'hui, Le Graton Lyonnais a su créer une gamme complète pour tous les besoins !



L'incontournable
DE L'APÉRO !



LE Graton DU GONE

- ✓ Le graton pressé en format snacking 90 g
- ✓ Facile d'utilisation, pour déguster à volonté
- ✓ Design moderne !
- ✓ Boîte recyclable



Découvrez nos barquettes !

Une étiquette de couleur différente pour chaque produit. Barquette recyclable et refermable.



LE GRATON LYONNAIS



LE GRATON PRESSÉ



LE GRATON PRESSÉ SUPÉRIEUR



LE FRITON DE CANARD

LES PRODUITS « PRÊTS À GRIGNOTER »

Le graton se consomme traditionnellement à l'apéritif et se conserve à température ambiante. Ne pas mettre au frais.



• LE GRATON LYONNAIS
CROQUANT & SAVOUREUX

C'est le graton historique que l'on retrouve encore dans les assiettes des authentiques bouchons lyonnais. Il est fabriqué à partir de rigon (ou ratis). En bouche, le graton lyonnais allie croquant et saveur !



• LE GRATON PRESSÉ
MOELLEUX & FONDANT



• LE GRATON PRESSÉ SUPÉRIEUR
TENDRE & CROUSTILLANT

Basé sur la recette traditionnelle, ces deux gratons sont issus de la fonte du gras mou (ou mouille) : parure grasse de la poitrine de porc. Le graton supérieur est pressé en fin de cuisson pour apporter un enrobage croustillant en bouche. Contrairement au graton pressé, qui reste moelleux après celle-ci.

• LE FRITON DE CANARD

Il est préparé à partir de morceaux de gras de canard. Il cuit lentement et est ensuite assaisonné de sel et de poivre. À la dégustation, on découvre un produit avec de la mâche et au bon goût de canard.

A conserver au frais.



LES PRODUITS POUR TRANSFORMATION

Les produits pour transformation sont des produits qui servent de base de cuisine pour les boulangers, traiteurs, charcutiers... Ils peuvent être incorporés à différentes recettes et permettent l'élaboration de plats originaux.



• LE GRATON POUR FOUGASSE

Base de rigon, garniture pour les fougasses, pains spéciaux etc... haché après cuisson et garde sa consistance.



• LE GRATON POUR FOUGASSE SOUPLE

Base de mouille, s'intègre dans les feuilletages. Haché très finement. Texture molle et fondante.



• LE GRATON POUR BRIOCHE

Base de mouille, s'intègre dans les pâtes à pain, les pompes aux gratons. Haché grossièrement.



• LE GRATON FABRICATION

Base de mouille, produit brut avec aucun assaisonnement. Sert de garniture et à la fabrication de grillon.

NOS RECETTES ORIGINALES

RECETTES IMAGINÉES

PAR PATRICK CASULA
champion du monde de pâtisserie

Le graton ne se consomme pas seulement à l'apéritif ! Le Graton Lyonnais n'a de cesse d'innover et d'élargir sa gamme de produits afin de proposer des gratons à incorporer dans des préparations culinaires originales.



Brioche aux gratons

Ingrédients :

1000g de farine, 40g de levure, 50g de sucre, 25g de sel, 600g d'œuf, 500g de beurre, 1dl d'eau pour levain, 400g de gratons ou fritons

Prélever 50g du poids total de la farine. Mettre soit sur le tour, soit dans une petite bassine. Ajouter la levure puis l'eau tiède en quantité suffisante pour obtenir une pâte assez souple. Pétrir à la main jusqu'à l'obtention d'une petite boule.

Repos : Faire pousser ce levain dans un endroit tempéré ou de préférence en étuve.

Pétrissage : Pétrir au batteur mélangeur (au crochet en 1ère puis en 2ème vitesse), la farine, le sel, le sucre, les œufs. Après un bon pétrissage, ajouter le levain lorsque la pâte se décolle de la cuve du batteur mélangeur. Pour terminer, ajouter le beurre. Pétrir quelques minutes en 3ème vitesse jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse. Ajouter les gratons ou fritons. Sécher la pâte avec un peu de farine et la déposer dans un récipient.

Repos : La couvrir d'un linge et la laisser pousser à température douce.

Fermentation : Reprendre la pâte lorsqu'elle aura presque doublé de volume, après 1 ou 2 heures de pose. La rompre sur le tour fariné, en la pliant plusieurs fois sur elle-même. La réserver au réfrigérateur à +4, +5°C, couverte d'un linge, pour utilisation le lendemain matin.



Tarte aux oignons et gratons

Ingrédients :

500g d'oignons, 30g de farine, 350g de gratons ou fritons, 1L de lait, 6 œufs, 2dl de crème, 200g de gruyère râpé, 150g de beurre, sel et poivre

Eplucher les oignons et les émincer en fines lamelles. Dans une poêle, faire fondre le beurre, y ajouter les oignons émincés. Saler, poivrer et faire cuire doucement une dizaine de minutes en veillant à ce qu'ils ne brunissent pas. Ajouter la farine. Mélanger à feu doux. Faire cuire pendant 5 minutes environ et retirer la poêle du feu, ajouter les gratons. Dans un saladier, casser les œufs, y ajouter la crème et le lait. Saler, poivrer, bien fouetter l'ensemble. Verser cette préparation sur les oignons légèrement tièdes, en remuant vivement afin de bien mélanger. Dans des cercles à tartes, verser la garniture obtenue et remplir aux deux tiers. Saupoudrer de gruyère râpé, parsemer de noisettes de beurre. Cuire à four moyen, 200°C. Consommer tiède.



Galette à la viande et aux gratons

Ingrédients :

400g de jambon de Paris, 500g de gratons ou fritons, 400g d'épaule de veau, 3 oignons, 2 gousses d'ail, 120g de jaunes d'œuf, 100g d'œufs entiers, 1dl de Cognac, sel, poivre, persil, thym et laurier en poudre

Hacher finement l'épaule de veau, le jambon, les oignons, l'ail et le persil. Disposer ces ingrédients dans une bassine en inox, les mélanger en y incorporant progressivement les œufs (préalablement battus avec les jaunes d'œufs), le Cognac, sel, poivre, thym et laurier en poudre. Ajouter les gratons ou fritons.

Repos : Cette farce doit être préparée la veille de son utilisation, stockée au réfrigérateur à +5°C.

Façonnage : Dans une abaisse de feuilletage, détailler des formes rondes de grandeur désirée, il faut deux formes rondes pour une galette. Disposer une de ces formes sur une plaque et dorer le pourtour. Etaler une couche de farce à l'aide d'une palette. Recouvrir l'ensemble avec une deuxième forme ronde. Bien appuyer sur le pourtour de la galette pour souder le tour. Vider et chiquer la bordure. Dorer et rayer, comme une galette. Cuire à four moyen, 220°C.



www.legratonlyonnais.fr

LE GRATON LYONNAIS

Z.A. Le Curtil 38121 Reventin-Vaugris
Tél : 04 74 58 85 60 / Fax : 04 74 58 81 27
Mail : info@legratonlyonnais.fr

