



Tartiflette aux fruits de mer

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 1 h

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 400 g de Frutti di Mare Premium Escal
- 2 kg de pommes de terre Charlotte
- 1 reblochon
- ½ L de vin blanc
- 2 oignons
- 100 g de beurre

1. Décongeler et égoutter les fruits de mer et réserver.
2. Cuire les pommes de terre 40 minutes dans l'eau salée.
3. Eplucher et couper les pommes de terre en lamelles.
4. Eplucher et couper les oignons en fines lamelles et cuire 15 minutes au beurre à feux moyen.
5. Déposer les oignons dans le fond d'un plat à gratin puis les pommes de terre et les fruits de mer, assaisonner et garnir le dessus de tranches de reblochon.
6. Cuire au four à 200°C environ 20 minutes.