



Tartiflette de la mer

Temps de cuisson : 60 minutes

Temps de préparation : 10 minutes

Difficulté : moyenne

Ingrédients pour 4 personnes :

400g de Frutti di Mare Premium, Escal

2 kg de pommes de terre

1 reblochon

1/2 litre de vin blanc

2 oignons

100g de beurre

Sel

Poivre



Préparation :

1. Décongeler et égoutter les fruits de mer et réserver.
2. Cuire les pommes de terre 40 minutes dans de l'eau salée.
3. Éplucher et couper les pommes de terre en lamelles.
4. Éplucher et couper les oignons en fine lamelles et cuire 15 minutes au beurre à feu moyen.
5. Déposer les oignons puis les pommes de terre et les fruits de mer dans un plat à gratin, assaisonner et garnir le dessus de tranches de reblochon et pour finir verser le vin blanc.
6. Cuire au four à 200° environ 20 minutes.