



Suggestion de présentation

LA TARTIFLETTE

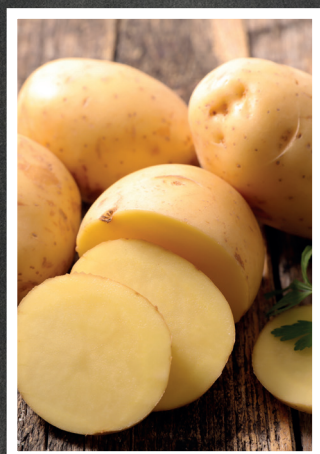
↪ Ingrédients :



Moule Panibois - 60 g
Oignon blanc surgelé - 1 kg
Lardons fumés supérieurs Disgroup - 500 g
Vin blanc - 250 g
Pomme de terre lamelles - 2,5 kg
Crème 35% UHT Disgroup - 250 g
Mix mozzarella-emmental - 500 g
Fond de volaille Disgroup - 1 kg



↪ Progression de la recette :



Préparer le fond de volaille, réserver.

Dans une grande poêle (paella), faire revenir à l'huile les oignons blancs. Une fois colorés, rajouter les lardons fumés, colorer le tout, arroser de vin blanc, faire réduire de moitié, mouiller au fond de volaille.

Déposer les pommes de terre lamelles. Mélanger le tout. Rajouter la crème UHT. Mélanger.

Déposer le mix mozzarella-emmental, laisser cuire 6 à 7 minutes à feu doux.

Remplir les moules panibois 250 g. Faire gratiner au four et servir chaud.