

INGRÉDIENTS

TARTIFLETTE végétale

TARTIFLETTE VÉGÉTALE

- 100 g Émincé végétal Proteinel
- 200 g Oignons
- 2 kg Pomme de terre à chair ferme
- 2 Reblochons
- q/s* Piment fumé
- 800 g Eau
- q/s* Sel
- q/s* Poivre 5 baies
- 18 g Huile neutre

*q/s = quantité suffisante.

Mise en œuvre

- Nettoyer les légumes et les éplucher
- Émincer les oignons
- Réserver les pommes de terre dans l'eau froide
- Faire suer les oignons saler et réserver
- Cuire les pommes de terre coupées en lamelles, dans un bouillon de légumes.

ÉMINCÉ VÉGÉTAL Cuisson 8 min.

- Torréfier le piment dans l'huile
- Ajouter l'émincé végétal et **faire rissoler l'ensemble 8 min.**
- Mouiller avec l'eau en 2x
- Réduire à sec.

DRESSAGE

- Beurrer un plat à gratin, déposer dans le fond l'émincé végétal
- Couvrir d'oignons et de rondelles de pomme de terre
- Ajouter l'émincé végétal
- Couvrir avec de fines tranches de reblochon
- **Gratiner au four à 170°C pendant 15 min.**



Ajouter de la crème fraîche

100g
émincé
végétal

10



15 min
170°C

