

Tartiflette de haddock

Ingrédients ; 1 recette par personne

1 Kg de pommes de terre

4 tranches de chorizo

2 gros oignons

1 filet de haddock

½ reblochon

20cl de vin blanc sec

Huile d'olive

Préparation :

Épluchez les pommes de terre et faites-les cuire à l'eau. Départ à froid

Pendant ce temps émincez les oignons et faites-les revenir dans une cocotte avec un filet d'huile d'olive.

Taillez le chorizo en petites lamelles ajoutez le aux oignons, ajoutez le thym et le vin blanc, et laissez mijoter 20 minutes avec un couvercle.

Une fois les pommes de terre cuites, coupez-les en rondelles et faites-les rissoler dans une poêle avec un peu d'huile d'olive 5 minutes le temps qu'elles colorent.

Dans votre plat à tartiflette, déposez une couche de pommes de terre ,un peu d'oignons comptés le haddock puis le restant d'oignons. Terminez par une couche de pommes de terre.

Découpez le reblochon en lamelles et disposez sur les pommes de terres.

Faire cuire au four environ 25 minutes à 180°C

A servir avec une salade !!!!!!!!!!!!!