

# Tartiflette au seitan fumé et aux légumes anciens

## RECETTE



30 minutes



45 minutes



4 personnes

## INGRÉDIENTS

- 400 g de pommes de terre Vitelotte
- 400 g d'héliantis
- 1 panais
- 1 rutabaga
- 1 gros oignon
- de l'huile d'olive
- 25 cl de crème fraîche\* ou crème végétale (soja\*, avoine\*, épeautre\*...)
- ½ reblochon\* fermier ou fruitier
- 200 g de seitan\* fumé Lucky Seitan

\*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

1. Éplucher les légumes anciens, les couper en morceaux et les cuire 20 minutes dans de l'eau bouillante avec une bonne pincée de bicarbonate alimentaire. Les égoutter et les réserver.
2. Éplucher l'oignon, l'émincer et le faire revenir dans l'huile d'olive dans une sauteuse.
3. Couper le seitan fumé en allumettes et l'ajouter à l'oignon. Faire revenir et cuire 5 à 10 minutes.
4. Mélanger les légumes anciens et la garniture fumée avec la crème, saler et poivrer généreusement, puis verser dans un plat à gratin.
5. Préchauffer le four à 210°C.
6. Couper le reblochon dans le sens de l'épaisseur et le disposer sur la préparation.
7. Enfourner et cuire 25 minutes à 180°C. Déguster à la sortie du four avec une salade de saison !

Sargé | ZAC de la Pointe, Sargé  
Université | 22 bd Louis Leprince-Ringuet  
République | 1 b rue Gambetta, Le Mans

Atlantides | 4 avenue d'Haouza, Le Mans  
Antarès | Giratoire de César, Le Mans  
Allonnes | Rue de la Raterie, Allonnes

 [www.cuisine-moi-un-fenouil.fr](http://www.cuisine-moi-un-fenouil.fr)