

Loaded fries style tartiflette



Ingrédients

- 2 kg de Frites de patates douces - Ardo
- 400 g d'allumettes de betterave - Ardo
- 150 g d'Oignons émincés préfrits - Ardo
- 5 g d'Ail en dés - Ardo
- 5 g de Romarin - Ardo
- 150 g de Reblochon
- 150 g de Emmental
- 1,5 dl de vin blanc
- 0,5 dl de crème
- Amidon de maïs

Méthode

1. Coupez le fromage en petits morceaux et faites-le fondre dans le vin blanc, la crème, le romarin et l'ail.
2. Portez doucement à ébullition et liez avec un peu de fécule de maïs.
3. Assaisonnez de poivre noir, réservez au chaud.
4. Faites frire les frites de patates douces.
5. Réchauffez les allumettes de betterave et les oignons au four pour les rendre

croustillants.

6. Remplissez les récipients de frites, nappez de sauce au fromage, garnissez d'allumettes de betterave croustillantes et d'oignons.

Cette recette est de ARDO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be