

Flanbois de l'île de Ré

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 60 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 1 kg/1,5 kg de moules
- 2 oignons
- 5 à 6 grosses pommes de terre
- 3 à 4 saucisses
- 3 à 4 merguez
- 20 cl de vin blanc
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 feuille de laurier
- thym
- coques, palourdes

Préparation de la recette :

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Prendre une terrine en terre, haute avec couvercle si possible (ou papier aluminium pour recouvrir).

Mettre les moules préparées dans le fond, les oignons coupés en rondelles et 1 feuille de laurier.

Mettre dessus les pommes de terre coupées en lamelles comme pour un gratin dauphinois.

Disposer par dessus les saucisses (il est possible de les faire revenir au préalable ; à ce moment là, verser le jus de cuisson des saucisses sur les pommes de terre) puis recouvrir d'une couche de pommes de terres.

Mouiller de vin blanc et d'huile, saler, poivrer, ajouter le laurier et le thym.

Fermer hermétiquement et enfourner pour 1 heure de cuisson.

10 minutes avant la fin de la cuisson, ajouter les palourdes pour qu'elles aient le temps de s'ouvrir.

Servir bien chaud.