

Recette : TARTIFLETTE !



Plats

TARTIFLETTE !

INGRÉDIENTS

250 grammes de reblochon
200 grammes de lardons fumés
600 grammes de pommes de terre
1 oignon
30 centilitres de crème liquide

PRÉPARATION

1. Éplucher et laver les pommes de terre.
2. Faire cuire les pommes de terre environ **20 minutes** dans de l'eau salée.
3. Égoutter les pommes de terre.
4. Couper les pommes de terre en rondelle.
5. Peler et émincer l'oignon.
6. Couper le reblochon en deux.
7. Faire cuire les lardons dans une poêle (sans matière grasse si possible).
8. Répartir les tranches de pommes de terre, l'oignon et les lardons dans le plat à gratin.
9. Dans une casserole, faire chauffer la crème liquide avec 125 grammes de reblochon à feu doux.
10. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une crème homogène.
11. Répartir la crème dans le plat à gratin.
12. Couper les 125 grammes de reblochon en deux.
13. Poser le reblochon restant croûte vers le bas.

Un Conseil ?

Servir avec une petite salade.



Préparation : 30 minutes

Cuisson : 50 minutes



C'est à vous de jouer !

Environ 30 minutes
180°C

N'oublier pas de préchauffer votre four !