Mmm LA MAISON DU MIEUX MANGER | FERME DU CANTAL

Difficulté : facile **Temps de préparation : 5 min** **Temps de cuisson : 30 min**



TARTIFLETTE

Cette tartiflette associe la douceur des pommes de terre, le caractère du reblochon et le goût fumé des lardons pour offrir un petit plat montagnard simple, généreux et réconfortant.

- **Le Fromage** est sélectionné par **Aline de La Maison Du Mieux Manger**

LES INGRÉDIENTS



Pomme de terre
180g



Oignon
1petit



Creme fraiche
40ml



Lardons
40 jrs



Reblochon
70grs

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Beurre



Sel et poivre

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Chauffez le four à 200°C

ÉTAPE 2

Faites cuire les pommes de terre dans l'eau bouillante salée 15–20 min, puis coupez-la en rondelles.

ÉTAPE 3

Dans une poêle, faites revenir les lardons et l'oignon émincé jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.

ÉTAPE 4

Beurrez un petit plat à gratin, déposez une couche de pommes de terre, puis le mélange lardons/oignons. Versez la crème fraîche, poivrez légèrement.

ÉTAPE 5

Ajoutez le reblochon coupé en morceaux ou en tranches, croûte vers le haut pour bien gratiner. Enfournez 12–15 min à 200 °C, jusqu'à ce que le fromage soit fondu et doré.

ÉTAPE 6

Régalez vous