

🔪 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