

**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



**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