



Tartiflette

Ingrédients pour 4 personnes :

600g de pommes de terre à chair ferme
150g de lardons fumés ou des dés de jambon
1 gros oignon
400g de champignons
1/2 reblochon

Préparation :

Coupez à la mandoline les pommes de terre en tranche. Vous pouvez laisser la peau des pommes de terre.

Coupez l'oignon et les champignons.

Préchauffez le four sur 180°C

Cuire les pommes de terre pendant 10-15minutes dans une grande casserole d'eau.

Dans une poêle, faites revenir dans un peu d'huile. Ajoutez l'oignon, les lardons puis les champignons. Cuire pendant +/-10 minutes

Mélangez les pommes de terre avec le reste de la préparation et faites revenir encore quelques minutes.

Dans des emportes-pièces ou un plat, mettez la préparation et couvrez de reblochon.

Mettez au four pendant 10 minutes jusqu'à ce que le fromage fonde et dore.

Servir avec du persil et un mélange de salade.

Bonne dégustation

