

Tartiflette

Ingrédients pour 6 personnes

10 grosses pommes de terre
2 gros oignons
200 g lardons
1 reblochon laitier
1 pincée gros sel
1 pincée poivre

Eplucher les pommes de terre. Les couper en gros morceaux. Les faire cuire 10 mn (après rotation de la soupape) dans une cocotte minute avec trois verres d'eau et une pincée de gros sel.

Pendant ce temps, faire revenir les lardons et les oignons coupés en rondelles dans une poêle.

Beurrer un plat. Préchauffer le four à thermostat 6 (200 degrés). Poser une couche de pommes de terre coupées en grosses lamelles, une couche de lardons et d'oignons, une couche de pommes de terre, une couche de lardons. Découper le reblochon en deux dans la hauteur puis en huit. Poser les morceaux de fromage sur le plat. Poivrer et mettre au four 20 minutes.

Laisser refroidir pendant 5 mn.

Classification: légumes (plat), facile (difficulté), 2/3 (toques)

Origine: Astrapi n° 502 du 15/2/2000 adaptée par P. BEGOU

Date: 21.03.2006

Enregistré par: démo