

TARTIFLETTE

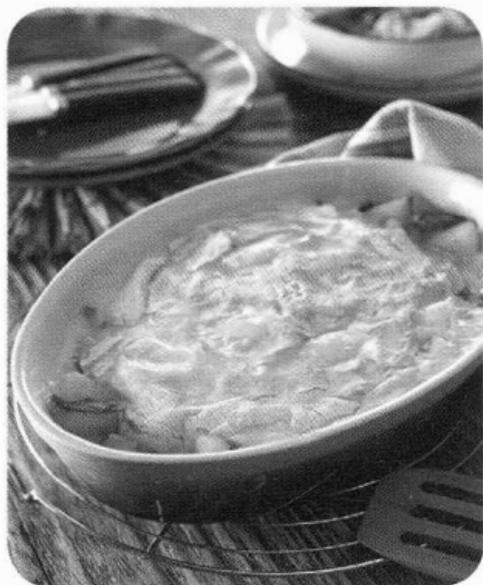
Temps de préparation : 30 minutes

Cuisson : 20 minutes

Plat

■ INGRÉDIENTS

- 1 kg de pommes de terre
- 2 gros oignons
- 450 g de lardons
- 1 reblochon
- Sel, poivre
- Beurre
- Crème fraîche



■ PRÉPARATION

Faites cuire les pommes de terre à la vapeur ou à l'eau. Pendant ce temps, faites revenir les oignons à la poêle, puis mettez-les de côté. Faites suer les lardons dans la poêle, égouttez-les en gardant leur jus de cuisson. Une fois les pommes de terre cuites, coupez-les en dés et saisissez-les à la poêle dans le jus de cuisson des lardons. Dans un plat à gratin profond, dressez une première couche de pommes de terre. Salez, poivrez, couvrez d'oignons et de crème fraîche. Versez une couche de lardons. Renouvelez l'opération une seconde fois. Après avoir gratté la croûte du reblochon, coupez-le dans le sens de la tranche. Déposez chaque moitié, croûte en haut, afin de recouvrir toute la surface du plat. Passez à four chaud 20 minutes, puis laissez gratiner. Servez avec une salade verte.