

Tartiflette



Pour :
4 personnes



Préparation :
15 minutes



Cuisson :
20 minutes



PRÉPARATION

- Eplucher les pommes de terre et les couper en lamelles. Les faire cuire dans l'eau bouillante au moins 10 minutes.
- Emincer les oignons et les faire dorer dans une poêle. Ajouter les lardons et laisser cuire quelques minutes.
- Préchauffer le four à 200°C.
- Disposer la moitié des pommes de terre dans un plat à gratin puis répartir la moitié du mélange lardons / oignon.
- Renouveler l'opération avec le reste des ingrédients.
- Napper avec la crème fraîche puis répartir les tranches de reblochon surgelées IQF sur l'ensemble de la surface du plat.
- Enfourner 20 minutes.

INGRÉDIENTS

- **Tranche de reblochon surgelées IQF : 400 g**
- **Crème fraîche épaisse : 2 c.s**
- Pommes de terre : 1 kg
- Lardons fumés : 200 g
- Oignons : 2
- Sel, poivre

PRODUIT UTILISÉ



Tranche de Reblochon AOP