



Mes bonnes recettes

Tartiflette

Pour 4 personnes :

Ingrédients :

- 1 reblochon
- 1 Kg de pommes de terre
- 10 cl de crème fraîche
- 150 gr de lardons
- 1 oignon
- Sel, Poivre

Préparation :

Faire revenir dans une poêle dans du beurre des pommes de terre et un oignon.

Saler et poivrer. Quand les pommes de terre sont cuites sans être dorées, les

Disposer dans un plat à gratin avec les lardons. Grattez légèrement le reblochon.

Le couper dans le sens de l'épaisseur. L'étendre sur les pommes de terre, la

Croûte vers le haut. Arrosez le plat de crème fraîche

Mettre à four chaud (Th. 7-8) pendant 10 à 15 mn.

Dégustez avec une salade verte et un blanc de Savoie.



Bon appétit!