

TARTIFLETTE



Ingrédients (pour 6 personnes) :

1,3 kg de pommes de terre

1 gros oignon

200 gr de lardons

2 gousses d'ail

20 cl de crème fraîche

1 reblochon

sel

poivre

- Faire cuire les pommes de terre avec la peau dans une grande casserole d'eau salée pendant 20-25 minutes (en fonction de la taille des pommes de terre).
- Faire revenir les lardons 2 minutes, ajouter l'oignon en dés, puis en fin de cuisson l'ail en lamelles (les oignons doivent-être translucides).
- Préchauffer le four à 200°C.
- Verser 2 cs d'huile au fond d'un plat à gratin, couper dedans des lamelles de pommes de terre épluchées, saler et poivrer.
- Répartir dessus le mélange lardons, oignons et ail, verser la crème fraîche et poser dessus le reblochon coupé en 2.
- Mettre au four à 200°C pendant 25-30 minutes.
- Servir bien chaud avec une salade verte.