

TARTIFLETTE



Recettes100faim.fr

Ingrédients :

- 8 pommes de terre = 800g
- 1 gros oignon rouge = 150g
- 2 grosses gousses d'ail = 12g
- Lardons 200g
- Crème fraîche liquide 150mL
- Reblochon 150 à 200g
- Poivre
- Huile végétale (olive ou tournesol) 2 càs
- Persil frais

Astuces :

- Remplacer la moitié des pommes de terre par des légumes (chou-fleur et brocolis).
- Remplacer les lardons par des allumettes de bacon ou de jambon.
- Varier les fromages : bleu, mimolette, fromage à raclette, chèvre...

Préparation : 15 minutes | Cuisson : 1 heure environ
Pour 4 personnes

1. Préchauffer le four à **180°C**.
2. Éplucher et **émincer** l'ail et les oignons.
3. Découper la moitié du reblochon en **petits morceaux** et l'autre moitié en **fines lamelles**.
4. Éplucher les pommes de terre, les découper en **cubes (2 cm)**, les faire cuire à l'eau environ **20 minutes** et les égoutter quand elles sont cuites.
5. Dans une **poêle** sur **feu moyen** : verser l'huile et faire cuire l'ail et les oignons environ **10 minutes** jusqu'à ce qu'ils soient fondants.
6. **Ajouter** les lardons et poursuivre la cuisson environ **5 minutes** jusqu'à ce qu'ils soient cuits.
7. Dans un **saladier** : **mélanger** les pommes de terre, le mélange ail/oignons/lardons, la moitié du reblochon en petits morceaux, la crème fraîche et le poivre.
8. **Verser** le tout dans un plat à gratin, **déposer** les fines lamelles de reblochon sur toute la surface et enfourner pendant environ **45 minutes**.
9. Au dernier moment, **parsemer** de persil finement ciselé.



@Recettes100faim.fr

Margaux Letort – Diététicienne & Blogueuse Culinaire

www.recettes100faim.fr