

TARTIFLETTE



Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 kg de pommes de terre
- 200 g de lardons fumés
- 200 g d'oignons
- 1 reblochon bien fait
- huile
- ail, sel, poivre

Faire chauffer l'huile dans une poêle, quand l'huile est chaude, faire fondre les oignons émincés; rajouter ensuite les pommes de terre.

Faire dorer les rondelles de pommes de terre, rajouter les lardons, saler, poivrer et finir de cuire.

D'autre part, gratter la croûte du reblochon et le couper en 6 morceaux. Préparer un plat à gratin en frottant le fond et les bords avec de l'ail.

Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7).

Dans le plat à gratin, verser une couche de pommes de terre aux lardons, disposer dessus 3 morceaux du reblochon, puis de nouveau des pommes de terre.

Terminer avec les 3 autres morceaux du reblochon et enfourner pendant environ 20 min.

Servir chaud.