

LA TARTIFLETTE ROULEE AU REBLOCHON

Ingrédients pour le grand Flexipan plat :

- 350 g de pommes de terre à chair ferme
- 6 œufs
- 150 g d'oignons émincés
- 1 pincée de piment d'Espelette
- 100 g de gruyère râpé
- 1 pincée de sel
- 1/2 reblochon
- 150 g de jambon cru



Préchauffez votre four à 170 °C,

①

Placez le Flexipan plat sur une plaque aluminium perforée.
Épluchez les pommes de terre et rapez à la mandoline ou au robot.

②

Dans un cul de poule, mélangez au fouet les œufs, les oignons émincé, le piment, le sel et le gruyère râpé. Ajoutez les pommes de terre.
Répartissez sur le Flexipan plat et faites cuire 30 min à 170 °C.

③

Coupez le reblochon en fines lamelles.
Dès la sortie du four, placez une toile Silpat et une plaque aluminium perforée sur les pommes de terre. Retournez puis démoulez.

Répartissez les lamelles de reblochon sur la surface puis les tranches de jambon cru.
Roulez le tout puis enveloppez dans la toile Silpat en serrant légèrement.
Laissez reposer 5 min pour faire fondre le reblochon.

Tranchez et servez tout de suite avec une petite salade !