



Pour 4 personnes

(Les ustensiles que je cite sont de la marque « Tupperware ».)

Ingrédients :

½	Butternut
2	Pommes de terre
1	Oignon
100 g	Lardons fumés
15 g	Beurre
1	Fromage pour tartiflette
100 ml	Vin blanc sec
100 ml	Crème fraîche
	Sel
	Poivre

Préparation :

1. Lavez, épluchez vos légumes.
2. Emincez-les à l'aide de la **Mando Junior** (ou de la Mando Chef).
3. Dans le **Micro 3**, disposez dans le plat du bas les lamelles de courge puis dans le plat du dessus les rondelles de pommes de terre. Mettez le couvercle et faites cuire au four Micro-ondes 8 min à 800 watts puis laissez reposer 5 min.
4. Ensuite, dans le **Pichet Micro Plus 1l**, mettez les lardons et cuire au micro-ondes 3 min pleine puissance. Rajoutez les oignons et remettre au micro-ondes 3 min pleine puissance.
5. Sortez la grille du four et préchauffez le four à 200°C.
6. Beurrez votre **Ultra Pro 3.5 l**.
7. Montez votre butterflette en couches : 1 couche de pommes de terre, 1 couche de butternut, le mélange lardons-oignons, 1 couche de pommes de terre et terminez par 1 couche de butternut.
8. Versez le vin blanc et la crème fraîche. Salez, poivrez à discrétion.
9. Avec le couteau à fromage, découpez en deux votre fromage à tartiflette. Grattez délicatement un côté de la croûte.
10. Déposez les deux moitiés de fromage dans l'Ultra Pro et mettez le couvercle.
11. Enfournez 1 h à 200°C sur la grille froide.

A servir avec une bonne salade verte ou une viande rôtie ... Bon appétit !