

Tartiflette

Le Champsaur c'est la montagne alors...



Nb de personnes : 4/6

Ingrédients:

- 1 Kg de pomme de terre
- 2/3 oignons
- 300 g de lardons
- 1 Reblochon
- Poivre du moulin

Ustensiles:

- Cocotte minute ou marmite
- Grande poêle
- Plat allant au four

Préparation:

- Eplucher les pommes de terre
- Les couper en rondelles
- Les faire cuire à la vapeur 12 mn
- Pendant ce temps, faire revenir les lardons dans la poêle
- Ajouter les oignons et laisser compoter
- Allumer le four 200°
- Quand les pommes de terre sont cuites, les ajouter dans la poêle
- Poivrer, mélanger et faire revenir 5 mn
- Couper le Reblochon en deux demi-cercles, puis en deux dans l'épaisseur
- Mettre le mélange pommes de terre, oignons et lardons dans le plat
- Recouvrir avec le Reblochon croûte en haut
- Laisser cuire 30 mn
- Servir avec une salade

Bon appétit !