

Tartiflette

4 pers 15 mn

Les **ingrédients**

- 1 kg de pommes de terre
- 200 g de lardons fumés
- 1 oignon
- 20 cl de crème fraiche
- 1 reblochon
- Huile
- Ail
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Préchauffer le four à 200°. Eplucher les pommes de terre et les faire cuire dans une casserole d'eau bouillante pendant 10 minutes pour qu'elles restent bien fermes.

Etape 2

Couper les pommes de terre en rondelle ou en dés. Dans un poêle huilée, faire cuire les oignons à feux doux. Ajouter les pommes de terre et laisser cuire.

Etape 3

Bien faire dorer les pommes de terre. Rajouter les lardons et la crème et laisser cuire.

Etape 4

Gratter la croûte du reblochon et le couper en deux ou en quatre. Frotter le fond d'un plat allant au four avec de l'ail.

Etape 5

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

Etape 6

Disposer sur le dessus le reste du reblochon et mettre au four pendant 30 minutes.

Etape 7

En fin de cuisson, mettre le four en position grill pour faire dorer la tartiflette.