

La Tartiflette

Préparation : 20 minutes.

Cuisson : 30 minutes. **Pour 6**

personnes : 1 kg de petites pommes de terre à chair ferme, 300 g de lardons fumés, 1 reblochon, 2 oignons, 30 g de beurre, 20 cl de crème fraîche, sel et poivre.

Faites cuire les pommes de terre. Laissez-les tiédir un peu, puis épluchez-les. Coupez-les en lamelles pas trop fines.

Préchauffez votre four, thermostat 6 (180°C). Emincez les oignons.

Faites-les revenir à la poêle dans du beurre. Ajoutez les lardons.

Dans une deuxième poêle faites revenir les tranches de pommes de terre. Ajoutez le contenu de

l'autre poêle. Salez. Poivrez.

Beurrez un plat à four. Disposez le mélange pommes de terre, oignons et lardons. Grattez entièrement la croûte du reblochon.

Coupez-le en deux et posez-le sur les pommes de terre. Placez à four

chaud 15 à 20 minutes jusqu'à ce que le fromage soit fondu et doré.

Vous pouvez napper votre plat de 20 cl de crème fraîche 10 minutes

avant le fin de la cuisson.