

MA TARTIFLETTE

Pour 6 personnes

Ingrédients :

- 1 kg de pommes de terre, 75 cl de crème liquide, 50 g d'oignon, 200 g de lardons, 1 reblochon fermier, ail, sel, poivre, muscade.



Cuire les pommes de terre dans de l'eau, les éplucher après cuisson, les couper en tranches fines.

Dans une casserole faire suer les lardons avec l'ail et l'oignon émincé. Après une belle coloration ajouter les pommes de terre, la crème et le ½ reblochon coupé en dés. Assaisonner de sel, poivre et muscade. Faire cuire le tout pendant 5 mn.

Mettre-le tout dans un plat à gratin. Ajouter sur le dessus l'autre ½ reblochon. Faire cuire au four à 200° pendant 15 mn.

Servir avec une salade verte.