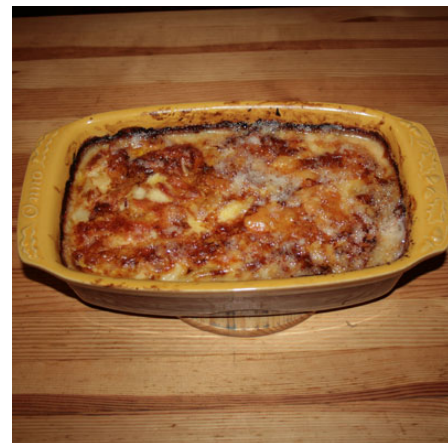


Tartiflette

Recette proposée par Nicolas, Economique, Pour 6 personnes

Préparation: 30 minutes Cuisson: 1h30



Les ingrédients:

- 1kg de pommes de terre
- 200g de lardons fumés
- 200g d'oignons
- 4 grains d'ail
- 20 cl de crème fraîche liquide
- 1 reblochon
- sel, poivre
- herbes de provence
- 1 filet d'huile d'olive

Comment faire:



1) Émincer les oignons, les faire suer dans une poêle avec un filet d'huile d'olive. Hacher l'ail et mélanger aux oignons. Rajouter les lardons et laisser revenir le tout quelques minutes. -



2) Rajouter la crème fraîche, saler poivrer et rajouter les herbes. Laisser mijoter quelques minutes et préserver. -



3) Peler les pommes de terre, les émincer, et mélanger à la préparation précédente. Vider le tout dans le plat qui ira au four. Mettre le four à préchauffer à 200°C. -



4) Fendre le reblochon et le disposer sur le plat. Enfourner et laisser cuire le tout 1 heure environ. Pour savoir si les pommes de terre sont cuites, enfoncer un couteau dans le plat, si aucune résistance ne se fait sentir les pommes de terre sont cuites. A vos fourchettes et bon régal... -

**Cette recette vous a plu ?
N'oubliez pas de laisser un
commentaire et une note sur le site.
Merci.**

Simplement Cuisine



Scannez ce QrCode et retrouvez la
recette en ligne !

2026 - www simplement-cuisine.fr