

Tartiflette (pour 4 personnes) :

Ingrédients :

1 kg de pommes de terre « Désirée »

400 gr de lard

4 oignons moyens à gros

1 Reblochon fermier moyen

Préparation :

Peler les pommes de terre, les couper en dés moyens et les cuire à la vapeur. Dans une poêle, rôtir les oignons et le lard coupé en dés. Une fois les pommes de terre tendres, mettre le tout dans un plat à gratin et bien mélanger. Poivrer à volonté. Couper le Reblochon dans le sens de l'épaisseur afin de former deux galettes et les mettre sur la farce à l'envers. Mettre le tout dans le four préchauffé à 200° C et laisser gratiner pendant une vingtaine de minutes.