

Tartiflette

POUR 8 PERSONNES | Préparation: 30 minutes | Cuisson:

Pour préparer ma recette de tartiflette il me faut:

Ingrédients

- 2 reblochons
- 500 g lardons
- 2 gousses ails
- sel/poivre
- 2,5 kg pommes de terre
- 30 cl de crème liquide
- 7 oignons
- 1/4 d'une plaquette de beurre



Ustensiles à utiliser

- 1 cuillère en bois
- 1 four
- 1 poêle
- un plat
- 1 économe
- 1 couteau
- 1 planche à découper



Étapes pour la recette

1. Épluchez les pommes de terre.
2. Cuire les pommes de terre à l'eau pendant 20 minutes.
3. Couper les pommes de terre en rondelles
4. Éplucher les oignons
5. Émincer les oignons
6. Faire revenir les oignons dans une poêle avec du beurre
7. Ajouter les lardons fumés sur feu doux pendant 10 minutes en remuant de temps en temps
8. Éplucher l'ail
9. Presser la gousse d'ail dans un plat à gratin
10. Le montage: 3 couches
 1. pommes de terre
 2. mélange oignons et lardons
 3. pommes de terre
11. Verser la crème liquide
12. Chauffer le four à 190°C
13. Poivrer et saler
14. Couper le reblochon en lamelles
15. Disposer les lamelles de reblochon sur la crème
16. Mettre le plat au four : chaleur tournante
17. Cuire 30 minutes

BON APPÉTIT !!!!



