

RECETTE CUISINE des GONES

TARTIFLETTE

Ingrédients par 4 personnes:

- 1 kg de pommes de terre Rattes
- g de lardons
- 1 reblochon fermier entier
- 20 cl de crème fraîche
- 10 cl de lait
- Sel et poivre

Recette:

- Faites bouillir des pommes de terre.
- Sortez-les de l'eau avant complète cuisson en veillant à garder la peau.
- Coupez-les en rondelles d'1/2 cm environ d'épaisseur.
- Faites revenir les lardons à la poêle et réservez-les en ne gardant pas le gras.
- Dans un plat à gratin mettez une couche de pommes de terre, et dessus quelques lardons.
- Coupez le reblochon en deux voire en trois afin d'avoir de fines galettes.
- Posez la galette sans croûte sur le premier lit de pommes de terre, remettez des pommes de terre, des lardons et posez cette fois le Reblochon croûte vers le haut du four
- Salez légèrement et poivrez.
- Versez une crème rallongée de lait sur l'ensemble et mettez la tartiflette au grill 15 mn environ jusqu'à ce qu'une croûte dorée recouvre le plat.



Bon Appétit