

Recette d'une Tartiflette...By Fred

Avec Quoi ?

- 1 kg de pommes de terre (Rouges si possible)
- 2 barquettes de lardons fumés (Allumettes)
- 1 brique de 20 cl de crème fraîche épaisse
- 1 ou 1,5 reblochon

Comment ?

- Laver, cuire, éplucher et couper en lamelles les « patates »
- Dans un plat, disposer une couche de patates puis de lardons et enfin de lamelles de reblochon.
- Répéter cette expérience d'empilage 2 ou 3 fois.
- Cuire à four chaud +/- 20 minutes
- Répartir sur le dessus de crème fraîche et laisser cuire +/- 10mns

