

# Recette SALÉE

Nombre de personnes : 6 - Temps de préparation : 20 mn

Cuisson : 15 mn - Difficulté : Facile



## Tartiflette

### > Préparation

- Lavez les pommes de terre. Faites-les cuire, départ dans l'eau froide salée, pendant 20 minutes après la reprise de l'ébullition.
- Pelez et émincez les oignons.
- Faites chauffer l'huile dans une poêle. Faites-y revenir les oignons. Quand ils sont translucides, ajoutez les lardons et poursuivez la cuisson jusqu'à ce que oignons et lardons soient dorés. Réservez.
- Préchauffez le four en position grill.
- Coupez le fromage en lamelles.
- Ecrasez les grains de poivre.
- Pelez les pommes de terre et coupez-les en grosses rondelles. Répartissez-les dans des petits plats à four individuels beurrés. Parsemez de poivre, d'oignons et de lardons. Recouvrez de lamelles de fromage en enfournez.
- Faites cuire le temps de faire gratiner le fromage.
- Servez dès la sortie du four.

### Ingrédients

- 1 kg 500 de pommes de terre à chair ferme
- 500 g de Reblochon
- 150 g de petits lardons
- 3 oignons
- 1/2 c. à café de poivre blanc en grains
- 3 c. à soupe d'huile
- Sel