

# Tartiflette

## Plat chaud



Note : 1

Portions :4 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :20 min

Temps de cuisson/repos :60 min

Calories par portion : 866 Kcal

Charge glycémique par portion: 32.49

## Les ingrédients

- 600.0 gr Pomme de terre au four
- 1.0 u Reblochon
- 1.0 u Oignon
- 200.0 gr Lardons
- 20.0 cl Crème Fraiche 30pc
- 1.0 p Poivre

## Préparation des légumes

Épluchez les pommes de terre, les couper en rondelle. Lavez-les abondamment, et essuyez-les dans un torchon propre.

Épluchez l'oignon et hachez le finement.

Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7).

## Cuisson

Dans le plat à gratin, alternez une couche de pommes de terre, une couche d'oignon et une couche de lardons, disposer dessus la moitié du reblochon (coupé dans la longueur), puis de renouvelez les couches et le reblochon. Poivrez à votre convenance et répartir la crème fraîche sur l'ensemble du plat.

Enfournez pendant environ 1 hr.

## Présentation

A proposer avec un salade verte assaisonnée à l'huile de noix.