La communauté internet au service de la **cuisine** et du **terroir**

Croustillant de tartiflette

Entrée Moyen

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn
Cuisson : 35 mn

Retrouvez toute la saveur de la tartiflette dans cette entrée ! A servir avec une salade verte.

Recette proposée par : orsattoni

Ingrédients

- 1 reblochon
- 4 feuilles de brick
- 1 oignon
- 2 pommes de terre
- 2 tranches de jambon cru
- 10 cl de crème fraiche épaisse
- 1 salade verte
- huile
- sel
- poivre

Préparation

1. Faites cuire les pommes de terre dix minutes à l'autocuiseur. Pendant ce temps, faites revenir l'oignon émincé à la poêle.

2. Disposez au centre des quatre feuilles de brick une moitié de pomme de terre, de l'oignon, une demi tranche de jambon cru, un peu de crème fraiche épaisse, une tranche épaisse de reblochon. Salez et poivrez puis refermez les feuilles de brick.

3. Badigeonnez-les d'huile et mettez-les au four pendant 25 minutes à 180°C (th.6).

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode