

Tartiflette aux champignons et reblochon



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 60 mn

Un plat qui réchauffe ! Et les champignons ajoutent un goût très agréable. Choisissez de préférence des pommes de terre à chair fondante.

Ingrédients

- 1 kg de pommes de terre à gratin
- 200 g de jambon, en petits dés
- 250 g de champignons, en petits dés
- 1 oignon haché menu
- 2 gousses d'ail crashes
- 2 cc de thym coupé menu
- 250 g de reblochon
- 30 g de beurre
- poivre et sel
- papier de cuisson

Préparation

- 1 Préchauffez votre four à 200°C.
- 2 Epluchez les pommes de terre et coupez-les en lamelles épaisses. Faites-les cuire dans une casserole d'eau salée pendant 15 minutes, puis égouttez-les.
- 3 Faites revenir l'oignon et l'ail dans une poêle préalablement beurrée.
- 4 Ajoutez les dés de jambon et de champignons et laissez cuire 5 minutes.
- 5 Mouillez avec le vin et la crème.
- 6 Ajoutez les pommes de terre, le thym et la plupart du fromage, puis salez et poivrez.
- 7 Versez le mélange dans un plat à gratin et saupoudrez avec le reste du fromage.
- 8 Couvrez avec le papier cuisson et laissez cuire pendant 20 minutes. Retirez le papier et laissez cuire encore 20 minutes jusqu'à ce que la tartiflette soit bien dorée.
- 9 Servez avec une salade croquante.

Proposé par

Pommes de terre de France



Les Pommes de Terre de France vous proposent des recettes pour tous les goûts : grands classiques ou insolites, vous trouverez de quoi ravir tous les gourmands. Découvrez aussi des conseils pour bien cuisiner la pomme de terre et choisir la variété la plus adaptée au plat que vous allez préparer.

Retrouvez de savoureuses recettes de pommes de terre sur www.recette-pomme-de-terre.com et toutes les infos sur la pomme de terre sur www.cnipt-pommesdeterre.com

La pomme de terre ? Purée, qu'est-ce que c'est bon !

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode



