

Tartiflette



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 45 mn

Un classique des soirées d'hiver ! Choisissez de préférence des pommes de terre à chair fondante, qui tiennent bien à la cuisson.

Ingrédients

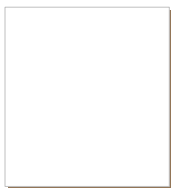
- 500 g de pommes de terre à gratin
- 150 g de lardons
- 1 reblochon
- 2 oignons
- 2 cuillères à soupe de beurre
- 2 cuillères à soupe de vin blanc
- sel, poivre

Préparation

- 1 Mettez les pommes de terre à cuire pendant 10 minutes, épluchez-les et coupez-les en rondelles.
- 2 Coupez les oignons en lamelles. Dans une grande poêle, faites fondre 2 cs de beurre et faites revenir les pommes de terre, les lardons et les oignons. Salez et poivrez. Faites dorer l'ensemble pendant environ 15 mn.
- 3 Au bout des 15 mn, ajoutez le vin blanc et laissez cuire à nouveau 5 mn.
- 4 Versez le tout dans un plat allant au four et recouvrez de lamelles de reblochon, préalablement débarassé de sa croûte.
- 5 Mettez au four à 200 °C pendant 15 mn. Servez chaud avec une salade verte.

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

