

Tartiflette au fromage raclette à la moutarde

Pour 3 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 20 min

Ingrédients :

- 300 g de lardons fumés
- 1 oignon
- 650 g de pommes de terre
- 350 g de fromage à raclette à la moutarde
- 100 ml de vin blanc
- 200 ml de crème liquide
- ail
- poivre

Préparation :

- Faire cuire les pommes de terre dans le panier vapeur en cuisson rapide pendant 10 min.
- Réserver.
- Faire dorer les lardons fumés.
- Ajouter ensuite l'oignon émincé.
- Laisser dorer pendant 5 à 10 minutes.
- Ajouter les pommes de terre coupées en tranches très épaisses, le fromage à raclette coupé en morceaux.
- Ensuite ajouter le vin blanc, la crème liquide, l'ail, le poivre et lancer la cuisson rapide pendant 15 min.
- Ajouter un peu d'eau si le code erreur apparaît.