

TARTIFLETTE DE SAVOIE...

Recette offerte par Marie Evelyne VOISIN de RUN GOURMANDISES.

 20min

 facile

 économique (soit 0.90cts euro/personne)



INGREDIENTS (pour 06 à 08 personnes) :

- ✓ 5 pommes de terre
- ✓ 200g de lardons
- ✓ 01 tête d'oignon, 01 gousse d'ail
- ✓ 200ml de crème fraîche épaisse
- ✓ Du reblochon (ou autre camembert)
- ✓ Du gruyère râpé
- ✓ Sel, poivre, muscade et 01 CAS de siave

1.



Bouillir les pommes de terre à point.
Eplucher, couper en rondelles.
Saler et poivrer à souhait.

2.



Bouillir les lardons, saler, poivrer, épicer.
Eplucher et hacher finement l'oignon.

3.



Poêler quelques minutes, ajouter le siave.
Mélanger et réserver.

4.



Couper le camembert en fines tranches.

5.



Eplucher l'ail, fendre en deux, frotter le moule.

6.



Etaler le fond d'un peu de crème épaisse.

7.



Puis une partie de rondelles de pommes de terre

8.



... une partie des lardons sautés.
Renouveler l'opération.

9.



Terminer par le camembert et le gruyère.
Enfourner 25min entre 200-220°C.

❖ Retrouvez-moi pour d'autres recettes délicieuses et astucieuses sur le blog : <http://rungalmandises.eklablog.com/> et sur ma page facebook : <https://fr-fr.facebook.com/RunGourmandises>

❖ Petit conseil gourmand d'Evelyne VOISIN, pour bien réussir sa tartiflette :
Pour encore plus de goût, versez un verre de vin blanc sec sur la préparation avant d'enfourner. Accompagnez d'une salade.

Marie Evelyne VOISIN.