



Tartiflette au Reblochon de Savoie



50 min

4 pers.

- 1 kg de pommes de terre
- 1 Reblochon de Savoie coupé en deux
- 150 g de lardons fumés • 20 cl de crème fraîche • Sel • Poivre • Ail et fines herbes

1. Faites cuire les pommes de terre à l'eau avec leur peau, épluchez-les et coupez-les en fines rondelles.
2. Beurrez un plat à four. Puis disposez en alternant plusieurs fois, une couche de pommes de terre parsemée d'ail pilé, de lardons préalablement dorés, de poivre, de sel et de fines herbes hachées, et une couche de tranches coupées dans 1 demi Reblochon.
3. Terminez par une couche de pomme de terre, et posez, côté croûte, l'autre moitié du Reblochon.
4. Enfournerez à 190 °C de 20 à 30 min.
5. Ajoutez la crème fraîche 10 min avant la fin de la cuisson.