

SAVOIE MONT BLANC

Tatin a la savoyarde

Pour 4 personnes



Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 4 Diots de Savoie
- 300 g de tomme de Savoie
- 4 pommes de terre
- Un peu de crème fraîche
- Sel et poivre

Préparation

Faites bouillir de l'eau dans une casserole et mettez les pommes de terres à cuire.

Coupez les Diots en tranches et faites-les revenir dans du beurre.

Coupez la Tomme de Savoie en lamelle.

Dans un moule à gâteau, disposez les Diots, les tranches de Tomme de Savoie, les pommes de terre coupées en lamelles et encore du fromage.

Mettez un peu de crème fraîche au-dessus.

Recouvrez avec de la pâte feuilleté puis piquez le dessus.

Enfournez 25 min à 180°.

Au moment de servir, retournez sur une assiette.

Découvrez le blog "Les délices d'Axelle"

Vous pouvez retrouver d'autres recettes sur notre site internet :
<http://www.marque-savoie.com>