

TARTIFLETTE AU REBLOCHON

- Préparation : 10 minutes.
- Cuisson : 45 minutes.
- Repos : 10 minutes.

Ingrédients :

- 1 kg de pommes de terre à chair ferme
- 200 g de lardons fumés
- 1 oignon
- 30 cl de crème fraîche épaisse
- 1 reblochon
- Sel et poivre

Préparation :

1. Préchauffer le four à **200° C**.
2. Laver les pommes de terre et les cuire à la vapeur pendant 20 minutes.
3. Pendant ce temps, faire revenir les lardons et l'oignon dans une poêle.
4. Dans un grand plat à gratin, disposer les pommes de terre en couche et parsemer avec les lardons et l'oignon.
5. Recouvrir avec le reblochon.
6. Verser la crème fraîche sur le mélange et assaisonner de sel et de poivre.
7. Mettre au four et laisser cuire pendant 25 minutes.
8. Laisser reposer 10 minutes avant de servir.