

Tartiflette

4 pers | 10 mn

Les **ingrédients**

- 1, 2 kg pommes de terre
- 200 g lardons
- 1 reblochon
- 20 cl vin blanc
- 1 oignon
- 2 c. à s. crème fraîche
- 1 c. à s. huile d'olive
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Éplucher les pommes de terre et les couper en rondelles.
Verser 500 g d'eau salée dans le bol. Déposer les pommes de terre dans le panier de cuisson vapeur. Faire cuire 30 min.

Etape 2

Ajouter l'oignon coupé en 2 dans le bol. Hacher.
Ouvrir le couvercle et racler les parois à l'aide de la spatule.
Ajouter les lardons, l'huile, sel et poivre. Faire cuire 8 min

Etape 3

Déposer une couche de pommes de terre dans un plat à gratin. Ajouter les oignons puis le
reste de pommes de terre. Ajouter la crème et le reblochon coupé en 2. Verser le vin blanc.
Enfourner la tartiflette durant 30 min, à 220°C.