Recette préférée du mois d'octobre 2026

TARTIFLETTE





Ingrédients :

- Pommes de terre
- Lardons
- Oignons
- Reblochon
- Crème fraîche
- Beurre

Préparation :

1. Éplucher et couper les pommes de terre en rondelles.
2. Faire revenir les oignons dans une poêle jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
3. Ajouter les lardons et les faire revenir avec les oignons.
4. Beurrer un plat à gratin.
5. Disposer une couche de pommes de terre au fond du plat, puis ajouter les oignons et les lardons. Répéter l'opération jusqu'à remplir le plat.
6. Verser la crème fraîche sur l'ensemble, puis disposer le reblochon tranché sur le dessus.
7. Enfourner pendant 1 heure à 180 °C.

Bonne dégustation