



LA TARTIFLETTE DE MERE MICHELE & PERE DANIEL

www.groschene.be

Pour 4 personnes

INGREDIENTS

- 1 kg de pommes de terre à chair ferme
- 200 gr d'oignons émincés
- 1 gousse d'ail
- 200 gr de lardons
- 100 ml de crème fraîche
- 2 c à soupe d'huile d'olive
- 2 fromages Mère Michèle (lait de vache bio)
ou 2 Père Daniel (chèvre bio)
- Sel
- Poivre



PREPARATION

1. Eplucher les pommes de terre, les couper en lamelles de 0.5 cm, bien les rincer et les cuire à l'eau pendant 15 min.
2. Faire griller les lardons à sec et éponger le gras avec un essuie-tout
3. Faire chauffer l'huile dans une poêle, y faire fondre les oignons.
4. Y ajouter les pommes de terre cuites, les lardons grillés et la crème fraîche. Mélanger délicatement.
5. D'autre part, gratter la croûte des Mère Michèle ou Père Daniel et les couper en tranches de 0,5 cm.
6. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6-7) et préparer un plat à gratin en frottant le fond et les bords avec la gousse d'ail épluchée.
7. Dans le plat à gratin, étaler une couche de pommes de terre aux lardons, disposer dessus la moitié du Mère Michèle, puis de nouveau des pommes de terre. Terminer avec le reste du Mère Michèle
8. Enfourner pour environ 20 minutes de cuisson.
9. Dégustez !!!

PRENEZ-MOI EN PHOTO !