



Tartiflette

Ingrédients

Pour 6 personnes

- 1 kg de pommes de terre
- 200g de lardons
- 1 oignon
- 1 reblochon bien fait
- 2 c à s de crème fraîche
- 2 c à s d'huile
- 1 bocal de cornichons Croq'vert extra-fins Amora

Préparation

- Éplucher les pommes de terre et les faire cuire dans de l'eau bouillante
- Surveiller la cuisson en piquant la pointe d'un couteau dans une pomme de terre. Lorsqu'elles seront cuites, la lame de couteau devra se planter sans résistance.
- Au terme de la cuisson, égoutter et laisser tiédir.
- Pendant ce temps, émincer l'oignon et faire chauffer l'huile dans une poêle, pour y faire fondre les oignons, rajouter les lardons, et finir de cuire.
- Beurrer un plat à gratin. Couper en grosses lamelles la moitié des pommes de terre et les mettre au fond du plat à gratin.
- Ajouter la moitié des lardons et des oignons cuits. Ajouter le restant de pommes de terre coupées en lamelles et le restant de lardons et d'oignons cuits. Étaler la crème fraîche sur le dessus.
- Découper le reblochon en deux dans le sens de l'épaisseur et le déposer sur vos pommes de terre.
- Enfourner à four très chaud (200°C).
Jusqu'à ce que le reblochon fonde et gratine en surface.
- Déguster tant que c'est chaud avec des cornichons extra-fins Amora.