

LES IDÉES SNACKING



Suggestion de présentation

LA TARTIFLETTE SAVOYARDE

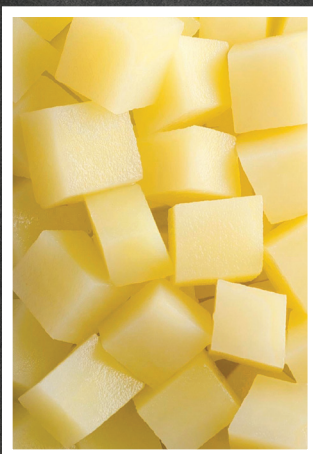
↳ Ingrédients (pour 10 personnes) :



Pommes de terre - 2,5 kg
Oignons surgelés - 450 g
Reblochon - 2 pièces
Vin blanc - 200 g
Lardons fumés - 500 g
Ail - 1 gousse
Huile de cuisson - 60 g
Sel fin - QS
Poivre du moulin - QS



↳ Progression de la recette :



Éplucher les pommes de terre, les couper en dés, bien les rincer et les égoutter. Faire chauffer l'huile dans une poêle, faire fondre les oignons puis ajouter et faire dorer les pommes de terre de tous les côtés. Lorsqu'elles sont dorées, ajouter les lardons et finir de cuire. Arroser l'ensemble au vin blanc, saler et poivrer.

En parallèle, gratter la croûte du Reblochon et le couper en deux (ou quatre).

Préchauffer le four à 200°C (th 6-7) et préparer un plat à gratin en frottant le fond et les bords avec la gousse d'ail épluchée.

Montage :

Dans un plat à gratin, étaler une couche de pommes de terre aux lardons, disposer dessus la moitié du Reblochon, de nouveau des pommes de terre puis terminer avec le reste du Reblochon (croûte vers les pommes de terre)

Cuire environ 20 minutes et servir bien chaud.