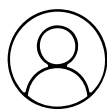




TARTIFLETTE SAVOYARDE



Montage 5 min



10 personnes

ÉTAPES DE RÉALISATION

- 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.
- 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 & CUISSON :

- 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.

INGRÉDIENTS

Pommes de terre	2,5 kg
Oignons ❄	450 g
Reblochon de Savoie	2 pcs
Vin blanc de Savoie	200 g
Lardons fumés	500 g
Gousse d'ail	1 pc
Huile de cuisson	QS
Sel / Poivre	QS



Recette proposée par Yves Jasmin créateur culinaire - yjasmin@saveurjasmin.com
Réclamez tous les produits et références à votre distributeur DISGROUP !

❄ Produit surgelé - QS = Quantité souhaitée


DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »